RUSTICI LATINI
VOLGARIZZATI

****

LUCIO GIUNIO MODERATO COLUMELLA
DELL' AGRICOLTURA

CON NOTE

TOMO III.

TRADUZIONE DEL DOTTOR
GIANGIROLAMO PAGANI.

IN VENEZIA
DALLA TIPOGRAFIA PEPOLIANA
MDCCXCIV.
Presso Antonio Curti q. Giacomo
CON PRIVILEGIO.

AVVERTIMENTO

DEL TRADUTTORE

Parlandosi in questo tomo e ne' due susseguenti della coltivazione delle viti, abbiamo creduto di far cosa grata ai nostri leggitori, mettendo alla fine di questo tomo due tavole, le quali unitamente alla spiegazione che se ne dà, agevolano l' intelligenza di alcuni vocaboli astrusi.

SPIEGAZIONE

DELLA

PRIMA TAVOLA.

Figura I.

Questa figura rappresenta il fiore della vite, quando principia a svilupparsi: la lettera *a* indica il *picciuolo*.

Con *bbbbb* s' indicano le cinque parti del calice *d*, disposte a foggia di stella, le quali sono unite all' intorno dell' estremità inferiore del ricettacolo *e*.

La lettera *c* rappresenta gli stami e il frutto situato fra essi. Questi però saranno più chiaramente esposti nella

Figura II.

Ove colle stesse lettere si mostrano le parti indicate, cioè *a* il picciuolo, per *bbbb* le parti del calice staccate dal ricettacolo *e*, nel mentre che si spiegano gli

Figura IV.

4 il germe senza stami e senza antere: *a* il picciuolo; *b* il germe; *c* la tuba, o lo stilo che termina nello stigma; *e* il ricettacolo.

Figura V.

Il germe cresciuto e maturo: *a* il picciuolo; *b* il ricettacolo; *c* il frutto, detto *acino* o granello.

Figura VI.

Il frutto diviso pel centro: *aa* il corpo dell' acino; *ee* i semi.

Figura VII.

I semi detti dai Greci *γίγαρτα*, *vinacea* dei Latini, e *vinacciuoli* degl' Italiani,

Figura VIII.

Il *grappolo*, ossia molti acini *aaaaa* insieme uniti.

Si

Si è creduto che ora potesse essere inutile l'avere accennate le suddette cose attinenti al fiore e al frutto della vite, onde pienamente si conoscesse la natura della vigna, la quale, sebbene trascurata dagli antichi, non lo è per altro stata dai moderni che con tutta la diligenza l'hanno descritta.

Figura IX.

In questa si dimostra il *pampano*, e le parti di esso.

Il pampano della vite si dice sarmento tenerello, il quale indurito che siasi, si dice assolutamente sarmento o tralcio: laonde quando si spampana, non si fa altro che levare gl'inutili sarmenti teneretti. Alle volte però si chiama pampano anche la foglia della vite, come si raccoglie da Isidoro libro XVII, capitolo V, dicendo egli: *Pampinus est folium cuius subsidio vitis a frigore, vel ardore defenditur. Qui ideo alicubi intercisus est, ut solem ad maturitatem fructus admittat, & umbram faciat. Et dictus pampinus quod de palmite pendeat.* E Cicerone nel libro della Vecchia-

chiaia: *a qua uva oriens sese ostendit, quæ & succo terræ & calore solis augescens primo est peracerba gustui, dein maturata dulcescit, vestitaque pampinis, nec modico tepore caret, & nimios solis defendit ardores*. Columella pure nel libro III, capitolo II: *crebram quoque materiam (vitis lanata..... aminea dicta) fundit, atque ideo propter pampini densitatem sæpe parum recte deflorescit*: parimente Columella dice: *singularis habetur aminea maiori germine non dissimilis, primum specie pampini & trunci*. Finalmente nel libro I delle Georgiche, verso 449.

Heu male tum mites defendet pampinus uvas.

Aa è il pampano troncato in *a*.

Bbbbb è la foglia, o fronda.

CcCc i sarmenti. Uscendo il sarmento dalle ale delle frondi, dicesi *pampano nipote*; imperciocchè dal tralcio esce il pampano, e da questo il sarmento. Di questo pampano nipote così dice Columella nel libro III, capitolo VI. *Si etiam (vitis) nepotum fructu gravida est*: parimente nel

li-

libro IV, capitolo VI: & *omnes eius intra id spatium nepotes enatos sæpius decerpemus*.

dddd i *viticci*, volgarmente detti *rizzoli*. Il viticcio, come dice Varrone nel libro I, capitolo XXXI: *est colliculus viteus intortus, ut cincinnus. Is enim vites ut teneat serpit ad locum capiundum ex quo a capiendo capreolus dictus*. Marco Tullio nel libro *de Senectute* dice: *Vitis quidem quæ natura caduca est, & nisi fulta sit, fertur ad terram, eadem ut se erigat claviculis suis quasi manibus quicquid est nacta complectitur*. Columella nel libro IV, capitolo VI parlando del viticcio: *Dum claviculis suis quasi quibusdam manibus adminicula comprehendant*. Palladio nel libro III, titolo XIII. *Putandi autem ratio talis est, ut & vetera sarmenta, quibus primi anni fructus pependit, omnia recidantur, & nova circumcisis capreolis & ramulis inutilibus* (nempe nepotibus) *dimittantur*. Isidoro finalmente nel libro III, capitolo III: *Caprioli dicti, quod capiant arbores; sunt enim cincinni sive uncinoli: quibus se innectere vites & suspendere solent arboribus, quo adminiculo freti palmi-*

tes,

tes, ventos ac turbines continere queant, & sine lapsu pediculorum fructus s[illegible] sustineant.

E la foglia troncata.

F il viticcio parimente troncato.

FIGURA X.

Una vite giovinetta per essere sostenuta e tagliata.

aaaaa due pali, in luogo de' quali si adoperano in alcuni paesi le canne: *bb* i vimini ossia vinci, ovvero le stroppe, colle quali si raccomanda la vite ai pali.

cc parte di pampano prodotto entro l'anno con due, o tre gemme, la quale è attaccata al vecchio tralcio *dd*.

e la gemma ossia l'occhio. Intorno alla gemma trovansi le seguenti cose appresso Cicerone nel libro *de Senectute* : *Itaque ineunte vere in iis quæ relicta sunt, existit tanquam ad articulos sarmentorum ea, quæ gemma dicitur, a qua oriens uva sese ostendit.*

Quant' havvi superiormente tra *c* e la gemma *e*, passando la gemma allo stato di pampano, dicesi *unghia*. *Ungues*,

dice Columella nel libro IV: *custodum annotinis resecato*. Lo stesso ripete Palladio libro III, titolo XII: *Ungues etiam custodum siccos & annotinos recide*.

Figura XI.

Vite giovinetta acciocchè germogli e possa essere spampanata.

aaaa due pali.

bb i vinci.

cc il vecchio sarmento, o capo della vite.

de porzione di pampano dell' anno lasciata nel potare, e tagliata in *e*.

e l' unghia.

fffff le foglie.

ggg il pampano che diventa tralcio, o verga.

ooo i pampani nipoti.

iii i viticci o rizzoli.

Figura XII.

Rappresenta la vite aggiogata e raccomandata a un palo trasversale.

CC il palo, o una canna tenuta in sito dai pali, del quale si servono gli agricol-

to-

tori non solamente nelle viti, ma ancora per palare e per tener legate le altre piante, come insegna Columella nel libro XI, capitolo III parlando delle cipolle: *Deinde cum fecerint caulem, humilioribus quasi canteriolis interpositis rigorem stylorum conservato; nam nisi arundines transversas in modum iugatæ vineæ crebras disposueris, thalli ceparum ventis prosternentur.*

AAA ec. ec. tre viti.

BB ec. i pali, i quali se sono ad angolo, cioè se con uno strumento tagliente si sono divisi per lo mezzo, si dicono *palanche*, se poi rotondi, chiamansi *pali*. Intorno a questi pali così scrive Varrone nel libro I, capitolo VIII: *Pedamentum item fere quatuor generum, unum robustum quod optimum solet afferri in vineam e quercu vel iunipero, & vocatur ridica: alterum palus e pertica, melior e dura, quod diuturnior*. Più chiaramente parla di questi Columella nel libro IV, capitolo XXVI: *Sequitur adminiculandæ iugandæque vineæ cura, cui stabiliendæ melior est ridica palo, neque ea quælibet: nam est præcipua caneis fissa olea, quercus & suber, ac si qua*

 sunt

sunt similia robora. E nel capitolo XXXIII: *Etenim taleæ propius stirpem recisæ quadrifidas plerumque, ac deinde secundæ taleæ eiusdem arboris bifidas ridicas subministrant: quod genus fissilis adminiculi manet diutius quam teres palus*.

aaa il giogo.

bbb verghe, tralci, o sarmenti,

ccc ec. il gruppo della vite, attorno del quale si fanno passare i vinci, per mezzo dei quali si attacca la vite ai pali, o agli arboscelli. Di questo nodo così dice Columella nel libro V, capitolo VI: *Vitisque novella tribus toris ad arborem religetur, uno, qui est in crure arboris a terra quatuor pedibus distans; altero, qui summa parte vitem capit; tertio, qui mediam vitem complectitur*. Parimente nel libro degli alberi al capitolo XVI: *Diutiusque* (vitis) *perennat, quæ firmis toris, & idoneis locis religata est; itaque omnibus annis convenit subsequi putationem, ita, ut tori renoventur*.

ddd ec. i pali, ai quali si legano i rami tirati dall'alto in basso, nella stessa guisa che sono posti in pendio i tetti delle case; e perciò le viti si dicono *a piog-*

gia.

gia. Così Columella nel libro IV, capitolo XXVI: *Directæque palmæ per iugorum compluvia decurrant, & velut mersæ cacuminibus in terram despiciant*.

Figura XIII.

Questa differisce dalla dodicesima, perchè il pergolato a pioggia non è semplice, ma doppio.

bbb ec. tralci tirati a pioggia da una parte, e attaccati ai pali *aaa ec.*

ccc ec. altri tralci tirati pure a pioggia nell' opposta parte, e legati ai pali *ddd ec.*

Figura XIV.

Questa dimostra una vigna aggiogata e tirata a pioggia, ma in maniera opposta, perchè in questa i tralci sono tirati dal basso in alto, e colà attaccati ai pali. In tal guisa si debbono tirare le viti ne' luoghi freddi e nebbiosi, acciocchè l' aria e il sole possano avere ingresso, e quindi impedire che le uve marciscano, anzichè perfettamente si maturino.

aa palo trasversale, da cui all' altro pa-

lo trasversale, ma più alto, si tirano i tralci *ddd ec.*

ccc pali ossieno pertiche, alle quali sodamente si attacca in alto il palo trasversale.

SPIE-

SPIEGAZIONE

DELLA

TAVOLA SECONDA.

Figura I.

Questa mette sott' occhi il *magliuolo*. Cosa sia il magliuolo, lo diremo colle stesse parole di Columella. *Malleolus*, dic' egli nel libro III, capitolo VI, *novellus est palmes, innatus prioris anni flagello, cognominatusque a similitudine rei, quod in ea parte, quæ deciditur ex vetere sarmento, prominens utrinque malleoli speciem præbet*. Cose simili si trovano in Isidoro nel libro XVII, capitolo V. *Malleolus est novellus palmes innatus prioris anni flagello, cognominatusque ob similitudinem rei, quod in ea parte, qua deciditur ex veteri sarmento, prominens utrinque mallei speciem præbeat*.

a Porzione del nuovo sarmento : *bb* del vecchio.

c La parte ultima del sarmento tagliata

dal magliuolo in *d*, ed è quella che si chiama *saetta*, di cui così parla Columella nel libro III, capitolo X: *Nam, si sagittam, id est superiorem partem malleoli, vituperandam censebant, cum esset eadem pars surculi frugiferi*. Parimente al capitolo XVII dice: *Cæterum omnem sagittam repudiaverunt. Sagittam rustici vocant novissimam partem surculi, sive quia longius recessit à matre, & quasi emicuit, atque prosiluit: sive quia cacumine attenuata, prædicti tali speciem gerit*. Isidoro nel libro XVII, capitolo V, imitando il nostro autore dice quasi lo stesso: *Sagittam rustici vocant novissimam partem surculi: sive quia longius recessit a matre & quasi prosiluit: seu quia acuminis* (ovvero *cacuminis*, come dice Columella) *tenuitate teli speciem præfert*: *eeee* le gemme; gl' internodi poi sono quelle porzioni di sarmento, che trovansi tra le gemme.

Figura II.

Questa mostra il magliuolo tagliato, e privo del vecchio sarmento, secondo quello che ne dicono Giulio Attico e Cornelio Cel-

Celso, e che da Palladio nel libro III, titolo IX così è descritto: *Ad pangendum novellus palmes debet eligi, duri in se nihil habens, & veteris sarmenti, quia hoc putrescente sæpe corrumpitur*. Di questo parla Columella nel libro III, capitolo XVII.

Figura III.

Rappresenta la vite spogliata di appoggi, onde più facilmente possano essere osservate le sue parti.

aa il tronco della vite.

bcbe il sarmento uscito dalla parte dura del tronco (chiamasi questo *pampinario*, *germoglio infruttifero* poi se nasce verso la parte superiore della vigna), il quale è curvato abbasso in *e*, ed ivi coperto di terra in guisa, che la parte *eb* stia sopra terra. Questo si chiama in latino *mergus*, del quale così parla Columella nel libro IV, capitolo XV. *Mergi genus est, ubi supra terram iuxta suum adminiculum vitis curvatur, atque ex alto scrobe submersa perducitur ad vacantem palum*. Palladio poi nel libro III, titolo XVI, così dice. *Mergum dicimus, quoties velut arcus supra ter-*

terram relinquitur, alia parte vitis in fossa.

f il tralcio principale, che in latino ha varj nomi, come *custos*, *resex*, *præsidiarius*, *subsidiarius*, *pollex*, di cui così dice Columella nel libro IV, capitolo XXI. *In pollicem tondeatur* (coles), *quem quidam custodem, alii resecem, nonnulli præsidiarium appellant, id est sarmentum gemmarum duarum, vel trium, ex quo cum processere fructiferæ materiæ, quidquid est supra vetusti brachii amputatur, & ita ex novello palmite vitis pullulescit*. Palladio nel libro III, titolo XII, così parla: *ita ut conservemus semper in inferiore parte custodem*.

gggg i rami della vite, che si chiamano in latino *brachia*, *duramina*, *duramenta*, come trovasi presso Columella nel libro IV, capitolo XXI. *Quaternisque brachiis, quæ duramenta quidam vocant, dividatur in totidem partes*.

h il tralcio di vite nato tra due altri tralci, il quale, come insegna Columella nel libro IV, capitolo XXIV, *solet in bifurco medius prorepere, & idcirco eum prædicto vocabulo rustici appellant, quod in-*

ter

ter duo brachia, qua se dividit vitis, enatus velut fauces obsidet, atque utriusque duramenti alimenta præripit. E Palladio nel libro III, titolo XII, dice: *Focaneus etiam, qui inter duo brachia medius nascitur, debet abradi*.

iii ec. le verghe.

Si avrà l'immagine della vite sostenuta da canne, cioè una vigna detta dai Latini antichi *characata*, se ogni ramo di vite sarà appoggiato a canne, o a pali, e se i tralci saranno piegati in giro, o in circolo. Questa è nel seguente modo descritta da Columella nel libro V, capitolo IV. *Mox* (vineæ) *quæ defixis arundinibus circummunitæ per statumina calamorum materiis ligatis in orbiculos gyrosque flectuntur; eas nonnulli characatas vocant*. E Palladio nel libro III, titolo XI: *aliud genus est, in quo cannis pluribus circa dispositis, ipsa vitis per cannas sarmentis ligatis in orbiculos flectitur se sequentes*.

Figura IV.

Essendovi quattro specie principali di vigne, cioè *l'arbostiva*, che rampica sugli al-

alberi, *l'aggiogata*, *la gettata a terra*, e finalmente quella, che inalzandosi ritta da terra sta in piedi a guisa degli alberi senza aver bisogno di pali che la sostengano, ora si rappresenta quest' ultima specie nella figura IV, di cui così dice Columella nel libro V, capitolo IV. *Vinearum provincialium plura genera esse comperi: sed ex iis, quas ipse cognovi, maxime probantur; velut arbusculæ brevi crure sine adminiculo per se stantes.* Palladio pure nel libro III, titolo XI. *Vineæ in provinciis multis generibus fiunt: sed optimum genus est, ubi vitis velut arbuscula stat brevi crure fundata.*

aa il tronco ossia il pedale.

b il bitorzolo ossia la gemma simile al porro, il quale si lascia intatto dal vignaiuolo per richiamare a vita la vigna, caso che fosse per mancare, e da cui si hanno de' sermenti. Columella nel libro IV, capitolo XXIV. *Ne aut pampinarius palmes, aut verrucæ similis furunculus relinquatur*: parimente nel capitolo XVII. *Sed si resecis facultas non erit, circumspiciendus est furunculus, qui quamvis angustissime præcisus in modum verrucæ proximo vere materiam exigat.*

ccc le braccia, o rami principali, dai quali le palme, o i rami secondarj *ddddd*, che quindi ne derivano, si tagliano a quella lunghezza che abbracci solo tre, o quattro gemme, perchè in maggior lunghezza tirerebbero a terra la vite.

FIGURA 5 5 5 5

Rappresentano le viti stese e gittate per terra, le quali si dispongono in maniera, che i rami di una si appoggino a quelli dell' altra, onde non tocchi la terra; il che farebbe marcire le uve. Questa specie di vigna si descrive da Columella nel libro V, capitolo II. *Ultima conditio est stratarum vitium, quæ ab enata stirpe confestim velut proiectæ per humum porriguntur*. Palladio ripete lo stesso nel libro III, titolo XI. *Ultimæ positionis vitis est, quæ per terram proiecta discumbit*.

FIGURA VI.

Esposte le tre specie di vigne, resta ora la quarta, cioè l' *arbostiva*, che si delinea in questa figura. Sonovi due sorte di vigne

ar-

arbostive, cioè l' *italiana* e la *gallica*. La prima si fa ascender più alta della seconda. Columella nel libro V dice che ambedue vogliono la medesima coltura. Egli parla dell' italiana nell' ultimo membro del capitolo VI: *Atque hæc de italico arbusto satis præcepimus*: parla poi della gallica nel capitolo VII dicendo: *Est & alterum genus arbusti Gallici, quod vocatur rumpotinum*. Questa ricerca un albero basso e pochissimo frondoso. Sicchè la figura VI dimostra la vite arbostiva italiana; e la figura 7*a*, 7, 7*o* l'arbostiva gallica.

aa dunque della figura VI rappresenta le viti legate e maritate all' albero.

bb il pedale dell' albero.

dddd i rami, ne' quali si divide l' albero, e che si dicono *tavolati*, o *piani*: *Hoc enim nomine* (sono parole di Columella libro V, capitolo VI) *usurpant agricolæ ramos truncosque prominentes*. Virgilio pure così cantò nel libro I, verso 358 delle Georgiche:

Tum læves calamos, & rasæ hostilia virgæ,
Fraxineasque aptare sudes, furcasque bicornes,

Vi-

Vitibus eniti quarum, & contemnere ventos,
Assuescant, summasque sequi tabulata per ulmos.

ccccc le braccia della vite.

ee i gruppi che si legano all'albero. Ad ogni albero se ne legano solamente due, perchè il terzo non lo adopravano gli antichi se non se nelle viti novelle; laddove è superfluo nelle viti adulte, quando bene non sieno viziosamente storte, come nella figura 70, nella quale la vite è legata all'albero in tre luoghi. Dal libro V, capitolo VI di Columella si raccoglie che non sempre gli antichi hanno legato la vite in tre luoghi: *Torum imum imponi tum oportet, cum vires viti adimit. interdum enim necessarius habetur, cum aut arbor sine ramis truncata est, aut vitis prævalens in luxuriam evagatur.*

Figura 7*a*, 7, 70.

Dimostrano l'alboretto per sostenere le viti che in latino si chiamano *rumpotinum*: quest'alberetto è basso, e sopra vi rampica la vite arbostiva gallica.

aa

aa le viti.

bb i tronchi degli alberi.

cccc i tavolati.

aaa i legami delle viti.

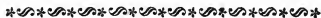
ddd le braccia della vite.

e fig. 7 *a* dimostra il sarmento che dall'alto si tira abbasso, dopo averlo prima legato alla parte dura del legno per mezzo del gruppo in *e*. In questa tavola dal sermento vecchio *ff* nascono altri sermenti. Questi nuovi sarmenti si dicono *præcipites palmites*, come insegna Columella nel libro V, capitolo VI: *qui de hornotinis virgis enati in duro alligantur*.

gggg tralci di vite che si tirano a un altro albero, detti in latino *traduces*, e dei quali parla Columella nel libro V, capitolo VII: *Ut novi traduces omnibus annis inter se ex arboribus proximis connectantur*. Parimente nel medesimo luogo: *Si tradux traducem non contingit, media virga inter eas deligetur*.

L. IV.

L. IUNIUS MODERATUS
COLUMELLA
DE RE RUSTICA

✻✻✻

LIBER TERTIUS

CAPUT I.

Quod genus vitis conveniat cuique solo & statui cæli.

Hactenus arvorum cultus, ut ait præstantissimus poeta. Nihil enim prohibet nos, P. Silvine, de iisdem rebus dicturos celeberrimi carminis auspicari principia. Sequitur arborum cura, quæ pars rei rusticæ vel maxima est. Earum species

LUCIO GIUNIO MODERATO

COLUMELLA

DELL' AGRICOLTURA

LIBRO TERZO

CAPITOLO I.

Quale specie di vite convenga a ciascun terreno e clima.

Fino ad ora si è parlato della coltivazione de' campi, come dice il più eccellente poeta (1), poichè niente ci vieta, o Publio Silvino, che noi, i quali abbiam da trattare delle medesime cose, diamo principio con un celebratissimo

cies diversæ, & multiformes sunt. quippe varii generis (sicut auctor idem refert)

Nullis hominum cogentibus ipsæ
Sponte sua veniunt:

multæ etiam nostra manu satæ procedunt. Sed quæ non ope humana gignuntur, silvestres, ac feræ, sui cuiusque ingenii poma vel semina gerunt: at quibus labor adhibetur, magis aptæ sunt frugibus. De eo igitur prius genere dicendum est, quod nobis alimenta præbet. idque tripartito dividitur. Nam ex surculo vel arbor procedit, ut olea: vel frutex, ut palma campestris: vel tertium quiddam, quod nec arborem nec fruticem proprie dixerim, ut est vitis. Hanc nos cæteris stirpibus iure præponimus, non tantum fructus dulcedine, sed etiam facilitate, per quam omni pene regione, & omni declinatione mundi, nisi tamen glaciali, vel præfervida, curæ mortalium respondet, tamque felix campis, quam collibus provenit, & in den-

verso. Al presente è da dirsi del governo degli alberi, il quale forma la parte più estesa dell' agricoltura. Gli alberi sono di varie specie e forme. Molti, per vero dire, come dice il predetto poeta,

Sorgon senz' opra altrui per se medesmi (2):

e molti ancora allignano piantati colla nostra mano. Ma quelli che produconsi senz'opera umana, come i salvatici, generano frutti e sementi conformi alla peculiare indole di ciascheduno; laddove quelli che si coltivano, sono più acconci a somministrarci de' frutti. E' dunque da parlarsi prima di quella specie di alberi che ci fornisce gli alimenti, e che si divide in tre parti; perchè dal germoglio o si produce l' albero, com' è l' ulivo, o il frutice, come la palma campestre (3), ovvero una terza cosa che propriamente io non chiamerei nè

densa non minus, quam in resoluta, sæpe etiam gracili; atque pingui terra, siccaque & uliginosa. Tum sola maxime utramque patitur intemperiem cæli, vel sub axe frigido, æstuoso, procellosoque. Refert tamen, cuius generis, aut quo habitu vitem pro regionis statu colere censeas. neque enim omni cælo solove cultus idem; neque est idem stirpis eius genus; quodque præcipuum est ex omnibus, non facile dictu est, cum suum cuique regioni magis aut minus aptum esse, doceat usus. Exploratum tamen habebit prudens agricola genus vitis habile campo, quod nebulas pruinamque sine noxa perfert; colli, quod siccitatem, ventosque patitur. pingui & uberi dabit agro gracilem vitem, nec natura nimis fæcundam; macro feracem; terræ densæ vehementem, multaque materia frondentem; resoluto & læto solo, rari sermenti. humido loco sciet non recte mandari fructus teneri & amplioris acini, sed callosi & angusti, frequentisque vinacei; sicco recte contribui diversæ quo-

que

arbore, nè frutice, come la vite (4). Questa noi la preferiamo a buon diritto alle altre piante, non tanto per la dolcezza del frutto, quanto eziandio perchè quasi in ogni paese, e sotto ogni clima, purchè non sia agghiacciato, o caldissimo, di leggeri contraccambia le cure che intorno ad essa si prestano dagli uomini; come ancora perchè vien bene sì nel piano, che sul colle, nella terra densa non meno, che nella sciolta; sovente ancora nella magra e grassa, e nella secca non solo, ma eziandio nell'umida. Inoltre è soprattutto la sola pianta che resista ad ambe le intemperie dell'aria, sia che si trovi sotto un polo freddo, o sotto un polo caldo e soggetto alle tempeste (5). Importa per altro distinguer la specie di vite, che tu vorrai piantare, e il modo con cui va coltivata nelle differenti situazioni de' paesi; imperocchè non in ogni clima, o terreno ricercasi la medesima coltura: nè solamente havvi una sorta di vite; e quale sia da preferirsi, non è

que naturæ semina. Sed & post hæc non ignorabit dominus loci, plus posse qualitatem cæli frigidam vel calidam, siccam vel rosidam, grandinosam ventosamque vel placidam, serenam vel nebulosam: frigidæque aut nebulosæ duorum generum vites aptabit, seu præcoques, quarum maturitas frugum præcurrit hiemem; seu firmi durique acini, quarum inter caligines uvæ deflorescunt, & mox gelicidiis ac pruinis, ut aliæ coloribus, mitescunt. ventoso quoque & tumultuoso statu cæli fidenter easdem tenaces, ac duri acini committet. rursus calido teneriores uberioresque concredet. sicco destinabit eas, quæ pluviis aut continuis roribus putrescunt; rosido, quæ siccitatibus laborant; grandinoso, quæ foliis duris latisque sunt, quo melius protegant fructum. nam placida & serena regio nullam non recipit: commodissime tamen eam, cuius vel uvæ vel acini celeriter decidunt. At si voto est eligendus vineis locus, & status cæli, sicut censet verissime Celsus, optimum est

so-

facile a pronunziarlo, avendosi solo dall' esperienza quale più, o meno si adatti a questo, o a quell' altro paese. L' esperto agricoltore però abbia per certo che quella sorte di vite, la quale resiste, senza patirne danno, alla nebbia e alla brina, sarà adattata alla pianura; e che quella, la quale tollera la siccità e i venti, è propria del colle; che nel pingue ed ubertoso campo si pianterà la vigna magra e di sua natura (6) poco feconda, e nel magro la vigna fertile; e che nella terra densa va piantata la vigna forte e che germoglia assai; e che nel terreno polveroso e fertile va bene piantare quella che scarseggia di sermenti. Egli saprà che ne' luoghi umidi non va bene piantar quelle viti che producono un frutto di grano tenero e grosso, ma duro, picciolo, e fornito di molti vinacciuoli (7); come altresì ignorar non deve che nel terren secco vengon bene le vigne, quantunque sian di varia natura. Ma oltre ciò non ignorerà ancora il

solum, nec densum nimis, nec resolutum; soluto tamen propius: nec exile, nec lætissimum; proximum tamen uberi: nec campestre, nec præceps; simile tamen edito campo: nec siccum, nec uliginosum; modice tamen roscidum: quod fontibus non in summo, non in profundo terræ scaturiat; sed ut vicinum radicibus humorem subministret: eumque nec amarum, nec salsum; ne saporem vini corrumpat, & incrementa virentium veluti quadam scabra rubigine coerceat. si modo credimus Virgilio dicenti,

Salsa autem tellus, & quæ perhibetur amara,
Frugibus infelix, ea nec mansuescit arando,
Nec Baccho genus, aut pomis sua nomina servat.

Cælum porro neque glaciale vinea, sicut prædixi, nec rursus æstuosum desiderat: calido tamen potius quam frigido lætatur; im-

il proprietario del podere che più del terreno influiscono le qualità dell' aria fredda, o calda; secca, o rugiadosa; tempestosa e ventosa, o placida; serena, o nebbiosa; e che sotto un cielo freddo, o nebbioso van messe due sorte di viti, cioè o le primaticce, i cui frutti si maturano innanzi il verno; o quelle che hanno il grano robusto e duro, le cui uve sfioriscono tra le nebbie, e poi si maturano tra i ghiacci e le brine, in pari guisa di quelle che sono esposte al caldo (8). Con piena fidanza parimente metterà sotto un clima ventoso e tempestoso delle viti robuste e di un grano duro; d' altronde nel clima caldo pianterà le più tenere e quelle che producono grani strettamente uniti (9). Al secco terreno destinerà quelle che marciscono alle piogge, o alle continue rugiade; al rugiadoso quelle che patiscono nel secco; al terreno soggetto alla gragnuola quelle, le cui foglie sono dure e larghe, onde meglio difendano il frutto; perchè nelle

con-

imbribus magis quam serenitatibus offenditur; & solo sicco quam nimis pluvio est amicior; perflatu modico lenique gaudet, procellis obnoxia est. atque hæc maxime probabilis est cæli & soli qualitas.

CA-

contrade, ove regna placidezza e serenità, indistintamente accogliesi ogni vite; in queste per altro allignan meglio quelle, di cui o i grappoli, o i grani cadono più prestamente. Ma se secondo il nostro desiderio è da scegliersi il terreno e il clima per le vigne; il miglior terreno, come pensa giustamente Celso, è quello che non essendo nè troppo denso, nè troppo sciolto, si accosterà per altro maggiormente a quest' ultimo; che non essendo nè magro, nè fertilissimo, si avvicinerà però di più al fecondo; che senza essere in una pianura, nè scosceso, sarà non ostante simile a un piano elevato; che senza esser nè secco, nè umido, sarà nondimeno alcun poco rugiadoso; che non abbonda di sorgenti d'acqua nè sulla sommità, nè nel profondo della terra, ma che non per tanto è tale che somministra alle radici il sufficiente umore tratto da' luoghi circonvicini, senza che sia nè amaro, nè salso, onde non corrompa il sapor del vino, e che non im-

impedisca l' accrescimento dei vegetali; investendoli di una scabrosa ruggine; se però crediamo a Virgilio, il quale dice:

La salsa, e l'altra che s'appella amara
Disacconcia è alle biade, e coll' ararla
Non corregge il difetto, anzi alle viti
Pur fa cangiar natura e ai miglior frutti (10).

Desidera dunque la vigna, siccome ho già detto, un clima che non sia nè agghiacciato, nè per contrario caldissimo; per altro si gode più del caldo, che del freddo; più è molestata dalle piogge, che dal sereno; è più amica delle contrade secche, che delle troppo piovose; ed ama meglio un vento moderato e lieve, quando che le tempeste la danneggiano: e queste sono soprattutto le

le più lodevoli qualità del clima e del terreno.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO I.

(1) Virgilio, libro II delle Georgiche, verso 1.

(2) Virgilio, libro II delle Georgiche, verso 10.

(3) Non par probabile che Columella abbia caratterizzato la palma per un frutice, poichè egli è certo che trovasi nella classe degli alberi. Si potrebbe sospettare che avesse addotto per esempio di un frutice o la rosa, o la canna, i quali due arboscelli sono annoverati dal nostro autore nel libro degli alberi al capitolo primo tra i frutici. Siam dunque portati a credere che si debba leggere o *rosa campestris*, ovvero *arundo campestris*.

(4) Gli antichi, secondo quello che asserisce Plinio, collocavan la vite tra gli alberi, attesa la grandezza e la grossez-

sezza di questa pianta, adducendo per ragione che *ex una vite Iovis imago fabrefacta est, item patera Massiliæ*, ec. Ulpiano dice lo stesso nel libro III *in ppio. ff. Arborum furtim cæsarum*.

(5) Quantunque il testo latino parli del polo artico, nondimeno quest' espressione non è da prendersi a stretto rigor di parola; noto essendo che gli estremi freddi fanno morire le viti anche ne' nostri paesi.

(6) Palladio al mese di febbraio, titolo 9, brevemente parla de' luoghi, ne' quali van piantate le vigne, onde dieno abbondanti uve.

(7) A illustrazione del testo latino metteremo le correzioni di Pontedera. "In codicibus lipsiensi, & nostro *callosi* est *galli*: in Politiano, Trombellianoque *gali*: in optimo Goesii *calli*. Vocatur *callus* acinus durus, ut mox vocat auctor *firmi durique acini: ac duri acini*. Plinius lib. XIV, cap. I. *Uva non aliubi gratior callo:* & lib. XV,

 cap.

cap. XXVIII. *Carne palmæ placent* . . . *callo pira ac mala*. Extremum *vinacei* in codicibus Politiano, ac nostro est *vinaceis*, nempe *calli* sive acini frequentis vinaceis. Exinde de alio vitium genere: seu firmi durique acini: *seu firmi durique acini, quarum inter caligines uvæ deflorescunt*, & *mox gelicidiis ac pruinis, ut aliæ caloribus, mitescunt*. Primum Aldus *aliæ* formis cudit, cum prisca scriptura esset, tribus codicibus politiano, cæsenate, ac nostro (*sangermanensi* pure aggiungerem noi) confirmata, *aliarum*: videlicet, ut *aliarum* vitium uvæ coloribus mitescunt. Ad rem Botanicam amplificandam scito vulgata, *cuius vel uvæ, vel acina celeriter decidunt*, esse in codice politiano & nostro, *cuius vel uvæ, vel acina celeriter decidunt*. Non longe aliud Aldinum *glaciale* in his *cælum porro neque glaciale*: fuit enim *nivale*, si cusis principibus, si codicibus politiano, lipsiensi (sangermanensi), nostroque credimus. "

(8) Quantunque ogni sorta di vigna sfiorisca tan-

to in luogo nebbioso, quanto secco ed aprico, non tutte per altro si spogliano dei fiori all' istesso modo; essendovene alcune che agevolmente disfiorano, ed altre con difficoltà. Pare dunque che nel nostro testo manchi *securius*, e che sia da leggersi *quarum inter caligines uvæ securius deflorescunt*; e molto più ci confermiamo in tale opinione, perchè Palladio, il quale sovente trascrive non solo il sentimento di Columella, ma ancora le stessissime parole, dice *aut quæ duris acinis inter caligines securius florent*.

(9) Ursino vorrebbe che si levasse *uberioresque*; ma è da avvertirsi che cotali vigne non riescono che sotto un clima caldo, perchè essendo i grani dei grappoli a stretti contatti, marcirebbero di leggeri in un terreno umido, e d' altronde non si maturerebbero in un terreno freddo.

(10) Virgilio, Georgica libro II, verso 238.

CAPUT II.

Quæ vites suburbanis regionibus ad escam conserendæ sint.

Vitis autem vel ad escam, vel ad effusionem deponitur. ad escam non expedit instituere vineta, nisi cum tam suburbanus est ager. ut ratio postulet inconditum fructum mercantibus velut promum vendere. quæ cum talis est conditio, maxime præcoques, & duracinæ, tum denique purpureæ, & bumasti, dactylique, & Rodiæ, Libycæ quoque & cerauniæ. Nec solum quæ iucunditate saporis, verum etiam quæ specie commendari possint, conseri debent: ut stephanitæ, ut tripedaneæ, ut unciariæ, ut cydonitæ. item quarum uvæ temporibus hiemis durabiles vasis conduntur, ut venuculæ, ut nuper in hos usus exploratæ Numisianæ. At ubi vino consulimus, vitis eligitur, quæ & in fru-

ctu

CAPITOLO II.

Quali specie di viti sono da piantarsi ne' sobborghi, onde si abbiano uve che servano di cibo.

Si pianta la vigna o per mangiarne l'uva, o per trarne vino. Non torna conto piantar vignali, onde avere uva da mangiare, se non quando il podere è tanto vicino alla città, che ridondi in profitto vendere ai mercadanti, nella stessa guisa che si fa delle altre frutta, l'uva, senz'aver la briga di guardarla (1). E tale essendo la situazione della tenuta, particolarmente si pianteranno delle viti primaticce e duracine (2), e finalmente delle porporine, delle bumamme (3), delle dattile (4), delle rodiane, delle libiche, e delle ceraunie. Nè solamente si debbono piantar quelle che si commendano per esser di grato sapore, ma ancora quelle che sono di bell'aspetto: tali so-

ctu valet, & in materia; quod alterum ad reditus coloni, alterum ad diuturnitatem stirpis plurimum confert. Sed ea tum præcipua est, si nec nimis celeriter spondet, & primo quoque tempore deflorescit, nec nimis tarde mitescit: quin etiam pruinas, & caliginem, & carbunculum, facile propulsat, eademque nec imbribus putrescit, nec siccitatibus abolescit. Talis nobis eligatur vel mediocriter fœcunda, si modo is locus habetur, in quo gustus nobilis pretiosusque fluit. nam si sordidus aut vilis est, feracissimam quamque serere conducit, ut multiplicatione frugum reditus augeatur. Fere autem omni statu locorum campestria largius vinum, sed iucundius afferunt collina: quæ tamen ipsa modico statu cæli magis exuberant Aquiloni prona; sed sunt generosiora sub Austro. Nec dubium, quin sit ea nonnullarum vitium natura, ut pro locorum situ bonitate vini modo vincat, modo superetur. Solæ traduntur Amineæ excepto cæli statu nimis frigido, ubicunque sint, etiam

sono le stefanitidi (5), quelle che hanno grappoli lunghi tre piedi, quelle, i cui grani pesano un' oncia, e le cotognate (6): parimente quelle vigne, le cui uve chiuse in vasi si conservano nell' inverno, come quelle di Venosa (7) e di Numidia, che non ha guari si sono sperimentate buone a questi usi. Ma quando abbiam per oggetto il vino, si sceglie quella vite ch' è fertile di uve e robusta di legno, perchè in grazia della prima qualità ritrae molto utile l' agricoltore; e in grazia della seconda si provvede alla lunga durata della pianta. Ma in questo caso bisogna preferir quella che troppo prestamente non si frondisce (8), che lascia cadere il fiore anticipatamente, e il cui frutto non si matura troppo tardi; in grazia di che si difende facilmente dalle brine, dalla nebbia, e dall' abbruciamento, nè si marcisce dalle piogge, nè dalla siccità si riduce a niente (9). Da noi si scelga dunque quella vite, la quale sia mediocremente feconda,

etiam si degenerent, sibi comparatæ, magis aut minus probi gustus vina præbere, & ceteras omneis sapore præcedere. Eæ, cum sint unius nominis, non unam speciem gerunt. Duas germanas cognovimus, quarum minor ocius & melius deflorescit, habilis arbori nec non iugo: illic pinguem terram, hic mediocrem desiderat, longeque præcedit maiorem, quia & imbres & ventos fortius patitur, nam maior celeriter in flore corrumpitur, & magis in iugis, quam in arboribus. ideoque non est vineis apta, vis etiam arbusto, nisi præpingui & uvida terra: nam nec mediocri valet, multoque minus in exili. prolixarum frequentia materiarum foliorumque & uvarum, & acinorum magnitudine dignoscitur: internodiis quoque rarior, largis fructibus a minore superatur, gusto non vincitur. & hæc quidem utræque Amineæ. Verum & aliæ duæ geminæ, quæ ab eo quod duplices uvas exigunt, gemellæ vocantur, austerioris vini, sed æque perennis. Earum minor vulgo

no-

purchè il terreno sia tale, che dia un vino di un gusto distinto e prezioso; perchè se il terreno è ignobile e vile, gioverà piantarvi qualunque vigna fertilissima, onde coll' abbandanza delle frutta si accresca la rendita. Quasi poi in ogni luogo il piano rende più abbondevolmente del vino; ma le colline ce lo danno più giocondo: le quali però, in un clima moderato, più fruttano se sono esposte all' aquilone, e se sono inclinate al mezzodì, ce lo somministrano più generoso. Nè v' ha alcun dubbio che alcune vigne non sieno di natura tale, che, secondo la situazione de' luoghi, la bontà del vino ora sia inferiore, ed ora superiore. Dicesi che non vi sono che le amminee, le quali, tranne un clima troppo freddo, in qualunque luogo che si piantino, ancorchè degenerino, paragonate tra se stesse, forniscono vini di sapore più, o meno grato, ma che però nel gusto superano tutti gli altri. Queste non sono di una sola specie, come-

chè

notissima: quippe Campaniæ celeberrimos Vesuvii colles, Surrentinosque vestit. hilaris inter æstivos Favonii flatus, Austris affligitur. cæteris itaque partibus Italiæ non tam vineis, quam arbusto est idonea, cum prædictis regionibus commodissime iugum sustineat materiam, fructumque; nisi quod duplicem, non absimilem minori germanæ egerit, sicut màior gemina minori germanæ: quæ tamen minor hoc melior est, quod fœcundior etiam mediocri solo: nam illam nisi præpingui non respondere iam dictum est. Lanatam quoque Amineam quidam maxime probant, quæ hoc vocabulum non ideo usurpat, quod sola ex omnibus Amineis, verum quod præcipue canescit lanugine. Sane boni vini, sed levioris, quam superiores. crebram quoque materiam fundit, atque ideo propter pampini densitatem sæpe parum recte deflorescit, eademque maturo fructu celeriter putrescit. Super hunc numerum, quem retulimus, singularis habetur Aminea maiori geminæ non dissimilis, primum specie

pam-

chè abbiano il medesimo nome. Noi conosciamo due specie di vere amminee, la minor delle quali più presto e meglio sfiorisce (10), ed è più atta a maritarsi all' albero, non che ad essere attaccata al giogo (11): nel primo caso ricerca una pingue terra, e nel secondo una mediocre: quella supera di lunga mano la maggiore, perchè resiste più fortemente alle piogge e ai venti; laddove quest' ultima più prestamente si corrompe, quando fiorisce; e ciò succede più presto aggiogata, che maritata agli alberi; e perciò non è propria pe' vignali, e appena pegli alboreti, se non in una terra grassissima e vigorosa (12); imperocchè non prova che malamente nella mediocre, molto meno poi nella sterile. Si conosce ai suoi lunghi e spessi sermenti, alla grandezza delle sue foglie ed uve: essa ha pure pochi nodi, e dalla picciola è superata nell' abbondanza delle frutta, non già vinta nel sapore delle medesime (13). Entrambe queste due specie

so-

pampini & trunci, sed vini sapore aliquanto inferior, quamvis generosissimus sit, proximæ præferenda etiam propriis virtutibus: nam & feracior est, & flore melius exuitur, spissasque & albidas uvas, ac tumidioris acini gerit, gracili arvo non desciscit, atque ideo inter uberrimas vites numeratur. Nomentanæ vini nobilitate subsequuntur Amineas, fœcunditate vero etiam præveniunt: quippe cum se frequenter impleant, & id, quod ediderunt, optime tueantur. Sed earum quoque feracior est minor, cuius & folium parcius scinditur, & materia non ita rubet, ut Amineis, a quo colore rubellianæ nuncupantur: eædemque fæciniæ, quod plus quam cæteræ fæcis afferunt. Id tamen incommodum repensant uvarum multitudine, quas & in iugo, sed (&) in arbore, melius exhibent. Ventos & imbres valenter sufferunt, & celeriter deflorescunt, & ideo citius mitescunt, omnis incommodi patientes, præter caloris. nam quia minuti acini, & duræ cutis uvas habent,

æs ti-

sono amminee. Ma vi sono altre due sorte di amminee (14), le quali, perchè producono i grappoli doppj, si chiamano perciò gemelle: il vino che se ne trae è più austero e più durevole di quello delle due prime. La minore di queste due specie è notissima a tutti, perchè veste le famose colline del Vesuvio nella Campania, e quelle di Sorrento. Godesi molto nell' estate del vento favonio, ma è tormentata dai venti australi; e perciò nelle altre parti d' Italia è atta non tanto ai vignali, quanto agli alboreti, perchè ne' suddetti paesi i gioghi si sostentano facilmente. Essa produce sermenti e grappoli non dissimili a que' della piccola amminea, se non in ciò che sono doppj; e i grappoli della grande gemella rassomigliano a quelli della maggiore amminea (15), la quale però cede alla minor gemella in ciò ch' è più feconda ancora in un terreno mediocre, quandochè la grande amminea non riesce, come abbiam già detto, che in

un

æstibus contrahuntur. Pingui arvo maxime gaudent, quod ubertatem aliquam natura gracilibus & exilibus uvis præbere valet. Frigidum ac rosidum solum & cælum commodissime sustinent eugeniæ, cum sunt in Albano colle. nam mutato loco vix nomini suo respondent. nec minus Allobrogicæ, quarum vini iucunditas cum regione mutatur. Magnis etiam dotibus tres apianæ commendantur, omnes feraces, iugoque & arboribus satis idoneæ: generosior tamen una, quæ nudis foliis est. nam duæ lanatæ, quamvis frondibus & palmitum pari facie, fluxuræ qualitate sunt dispariles, cum tardius altera recipiat cariem vetustatis. Pingui solo feracissimæ, mediocri quoque fæcundæ, præcoquis fructus: ideoque frigidis locis aptissimæ, vini dulcis, sed capiti, nervis, venisque non aptæ. nisi mature lectæ, pluviis, ventisque & apibus afferunt prædam, quarum vocabulo propter hanc expopulationem cognominantur. Atque hæ pretiosi gustus celeberrimæ. Possunt tamen etiam secun-

dæ

un terreno grassissimo. Alcuni parimente commendano moltissimo l' amminea lanosa, la quale non si chiama così, perchè sia la sola tra le altre amminee, che sia bianca, ma perchè ha maggior lanugine bianca nelle foglie (16). Questa produce per verità buon vino, ma più leggero di quello delle precedenti (17). Getta pure molti tralci; e a motivo della troppa quantità de' pampini, spesse volte sfiorisce poco bene; e quando il suo frutto è maturo, si marcisce prestamente. Oltre tutte le amminee che abbiam riferite, havvene un' altra particolare, la quale a primo aspetto non è dissimile dalla maggiore amminea (18) nel pampano e nel tronco, ma che è alquanto inferiore nel sapor del suo vino, quantunque sia generosissimo: essa per altro è da preferirsi all' ultima menzionata per le sue particolari virtù, perchè è più fertile, si spoglia meglio del suo fiore, produce spessi e bianchicci grappoli, grano grossissimo, non degenera nel terreno debole;

dæ notæ vites proventu & ubertate commendari, qualis est Biturica, qualis basilica, quarum minorem colubem vocant Hispani, longe omnium primis utræque proximæ. nam & vetustatem vinum earum patitur, & ad bonitatem aliquam per annos venit. Iam vero ipsæ fœcunditate præstant omnibus, quas ante retuli, tum etiam patientia: quippe turbines imbresque fortissime sustinent, & commode fluunt, nec deficiunt macro solo. Frigora melius quam humores sustinent, humores commodius quam siccitates, nec caloribus tamen contristantur. Visula deinde ab his, & minor argitis, terræ mediocritate lætantur. nam in pingui nimiis viribus luxuriant; in macra tenues & vacuæ fructu veniunt: amiciores iugo quam arboribus, sed argitis etiam in sublimibus fertilis vastis materiis & uvis exuberat. Humillimis tabulatis aptior visula brevem materiam & latum folium exigit, cuius amplitudine fructus suos optime adversus grandinem tuetur: qui tamen nisi primo quoque tempore maturi

le-

le ; e perciò si annovera tra le vigne fecondissime. Le nomentane vengon dopo le amminee per la bontà del loro vino ; nella fecondità poi le superano ancora, poichè esse frequentemente si caricano il più che possono di molto frutto, e ottimamente poi lo conservano. Tra queste pure la più fertile di tutte è la minore, le cui foglie meno sono tagliate, e i sarmenti rosseggian meno che nella grande (19): in grazia di questo colore si chiamano rossigne e fecciose, perchè generano maggior quantità di feccia delle altre. Riparano per altro a quell' inconveniente coll' abbondanza dei loro grappoli che producono aggiogate, e meglio ancora sopra l' albero (20). Esse resistono gagliardamente ai venti e alle piogge, sfioriscono con prestezza; e perciò si maturano più per tempo, e resistono a tutti gl' incomodi, fuorchè al caldo: e la ragione n' è che i grappoli avendo grani minuti dotati di guscia dura, s' impiccolirebbero maggiormente se stassero

legantur, ad terram decidunt: humoribus etiam prius quam defluant, putrescunt. Sunt & helvolæ, quas nonnulli varias appellant, neque purpureæ, neque nigræ, ab helvo (nisi fallor) colore vocitatæ. melior est nigrior abundantia vini, sed hæc sapore pretiosior. color acinorum in neutra conspicitur æqualis. utraque candidi musti alterna vice annorum plus aut minus afferunt. melius arborem, sed & iugum commode vestiunt: mediocri quoque solo fæcundæ, sicut pretiæ minor & maior. sed eæ generositate vini magis commendantur, & frequentibus materiis frondent, & cito maturescunt. Albuelis utilior, ut ait Celsus, in colle, quam in campo; in arbore, quam in iugo; in summa arbore, quam in ima: ferax & materiæ frequentis & uvæ, nam quæ Græculæ vites sunt, ut Mareoticæ, Thasiæ, psithiæ, sophortiæ, sicut habent probabilem gustum, ita nostris regionibus & raritate uvarum, & acinorum exiguitate minus fluunt. Inerticula tamen nigra, quam

esposti al sole. Godonsi particolarmente in un terreno pingue, il quale può comunicare una qualche fecondità a queste uve di loro natura sottili e deboli. Le *eugenie* reggono facilmente (21) in un terreno, come del pari sotto un clima freddo e rugiadoso, quando sono sul colle Albano, perchè trasportate altrove difficilmente corrispondono al loro nome: lo stesso succede alle *allobrogiche*, il cui grato sapore si cangia, mutando sito. Si lodano ancora per le loro ottime qualità le tre moscatelle, le quali tutte sono fertili e si accomodano di leggeri al giogo e agli alberi: ve n'è però una più generosa, ed è quella che non ha le foglie coperte di lanugine, perchè le due lanose, quantunque simili nelle foglie e ne' sermenti, sono però dissimili nella qualità del loro mosto, acquistando il vino dell'una più tardi il sapor di vecchiezza (22). Esse sono fertilissime in un grasso terreno, e feconde del pari in un mediocre: le loro frutta sono prima-

quam quidam Græci amethyston appellant, potest in secunda quasi tribu esse, quod & boni vini est & innoxia, unde etiam nomen traxit, quod iners habetur in tentandis nervis, quamvis gustu non sit hebes. Tertium gradum facit earum Celsus, quæ fœcunditate sola commendantur: ut tres Helvenaciæ, quarum duæ maiores nequaquam minori bonitate & abundantia musti pares habentur: earum altera, quam Galliarum incolæ emarcum vocant, mediocris vini: & altera, quam longam appellant, eandemque avaram, sordidi, nec tam largi quam ex numero uvarum, quas prima spes promittit. Minima & optima e tribus facillime folio dignoscitur, nam rotundissimum omnium id gerit: atque est laudabilis, quod siccitates maxime perfert; quod frigora sustinet, dum tamen sine imbribus sit; quod nonnullis locis etiam vinum eius in vetustatem diffunditur; quod præcipue sola macerrimum quoque solum fertilitate sua commendat. At spionia dapsilis musto & amplitudine ma-

gis

ticce; e perciò sono molto acconce pe' luoghi freddi: producono vino dolce, ma nocivo al capo e ai nervi. Non facendo la vindemmia per tempo (23), trovansi in preda alle piogge, ai venti, e alle api (24); e a motivo appunto che sono saccheggiate dalle api, si chiamano in latino *apianæ* (25). Sono molto celebrate per la bontà del loro sapore. Si possono eziandio commendare in grazia del loro prodotto e della loro fecondità le viti della seconda classe, come sono la *biturica* e la *basilica* (26), la minore delle quali è chiamata dagli Spagnuoli *cocolubis* (27). Ambedue queste vigne si approssimano più delle altre alle prime, perchè e il loro vino dura lungo tempo, e coll' andar degli anni acquista qualche grado di bontà. Esse poi superano tutte le altre in fecondità, come ancora nella robustezza; posciachè fortemente resistono alle tempeste e alle piogge, danno molto vino, nè vengon meno nella terra magra. Patiscono meno il freddo, che

 l'ac-

gis uvarum, quam numero fertilis, ut oleaginia, ut Murgentina, eademque Pompeiana, ut Numisiana, ut venucula eademque scirpula, atque sticula, ut nigra Fregellana, ut merica, ut Rhætica, ut omnium quas cognovimus copiosissima arcelaca maior, a multis argitis falso existimata. Nam has nuper mihi cognitas, pergulanam dico, & irtiolam, fereolamque, non facile asseverem, quo gradu habendæ sint: quod etsi satis fœcundas scio, nondum tamen de bonitate vini, quod afferunt, iudicare potui. unam etiam præcocem vitem nobis ante hoc tempus incognitam in Græca consuetudine dracontion vocitari comperimus, quæ fœcunditate iucunditateve arcelacæ basilicæque & Bituricæ comparari possit, generositate vini Amineæ. Multa præterea sunt genera vitium, quarum nec numerum nec appellationes cum certa fide referre possumus.

Ne-

l'acqua, più facilmente questa, che la secchezza, senza esser per altro danneggiate dal calore. Dopo queste vengono la visola e la piccola vigna d'Argo (28), le quali si godono in un mediocre terreno, perchè nel pingue germogliano troppo, e per contrario nel magro sorgono deboli e vote di frutta: amano più il giogo che gli alberi; ma quella di Argo è fertile di lunghi sarmenti e di grossi grappoli anche quando si arrampica sopra gli alberi. La visola è più acconcia pe' bassi tavolati, e produce certi sarmenti e dure e larghe foglie (29), in grazia della cui ampiezza difende ottimamente le sue frutta dalla tempesta, le quali però se per tempo non sono raccolte, essendo mature, cadono in terra, o ancora marciscono per l'umidità, prima di cadere. Vi sono ancora le *elvole*, che alcuni chiamano varie, i cui grappoli non sono nè porporini, nè neri, ma così dette, se non m'inganno, per esser di un rosso pallido. Il grappolo più nero è mi-

Neque enim, *ut ait poeta*,
numero comprendere
refert.
Quem qui scire velit, Libyci velit
æquoris idem
Discere quam multæ zephyro versentur harenæ.

Quippe universæ regiones, regionumque pene singulæ partes habent propria vitium genera, quæ consuetudine sua nominant; quædam etiam stirpes cum locis vocabula mutaverunt; quædam propter mutationes locorum, sicut supra diximus, etiam a qualitate sua discesserunt, ita ut dignosci non possint. ideoque in hac ipsa Italia, ne dicam in tam diffuso terrarum orbe, vicinæ etiam nationes nominibus earum discrepant, variantque vocabula. Quare prudentis magistri est eiusmodi nomenclationis aucupio, quo potiri nequeant, studiosos non demorari; sed il-

gliore, perchè produce maggior copia di vino; ma il vino che si trae dall'altro, è di più grato sapore (30). Tanto nell'una, quanto nell'altra il color dei grani non si trova eguale: ambedue producono del mosto bianco, la cui quantità è più, o meno grande ogni altro anno: vestono bene l'albero, ma non per questo non si rimangono dal coprir snfficientemente anche il giogo: esse sono fertili anche in un mediocre terreno, siccome sono la *prezia* (31) grande e piccola; ma queste si lodano di più per la generosità del loro vino: gittano molti sarmenti e molte foglie, e presto si maturano. L'albuele frutta meglio, come dice Celso, nella collina che nel piano, più sull'arbore che sul giogo, nella cima dell'arbore che abbasso: essa è fertile in sarmenti e in uve. Quanto alle picciole vigne greche, come quelle della Mareotide, di Taso, di Psizia e le soforzie, hanno per verità un lodevole sapore, ma nei nostri paesi danno poco vino (32) e per-

illud in totum præcipere, quod & Celsus ait, & ante eum M. Cato. Nullum genus vitium conserendum esse nisi fama, nullum diutius conservandum nisi experimento probatum: atque ubi multa invitabunt regionis commoda, ut nobilem vitem conseramus, generosam requiremus, inquit Iulius Græcinus, ubi nihil erit, aut non multum quod proritet, feracitatem potius sequemur, quæ non eadem portione vincitur pretio, quam vincit abundantia. Sed de hac sententia, quamquam & ipsæ paulo ante id censuerim, quid tamen arcanius iudicem, suo loco mox dicam. Propositum est enim docere, qua ratione vineæ pariter feraces & pretiosæ fluxuræ, possint constitui.

CA-

perchè producono pochi grappoli, e perchè i grani sono piccoli. L'*inerticula* nera per altro, che alcuni Greci chiamano *amethyston* (33), può esser quasi collocata nella seconda classe, perchè produce buon vino, senzachè nuoccia; dal che trasse pure il nome, non avendo forza di nuocere ai nervi, sebbene abbia un sapor piccante. Celso colloca nella terza classe quelle vigne che lodansi solamente per la loro fecondità, come le tre *elvenacie*, le due maggiori delle quali, comechè nella bontà e nella copia del mosto sieno uguali, non lo sono però colla minore. L'una delle due, che gli abitanti delle Gallie chiamano *emarcum* (34), dà un vino mediocre; e l'altra, che chiamano lunga, o avara, produce un vino ignobile e non così abbondante, quanto da principio prometteva la comparsa dei grappoli. La più piccola, ch'è anche la migliore delle accennate tre viti, di leggeri si riconosce alle sue foglie, perchè sono più rotonde di quel-

quelle delle due altre; ed è commendata, perchè tollera non solo ottimamente la siccità e il freddo, purchè questo non sia accompagnato dalle piogge, quanto perchè il suo vino si conserva in alcuni paesi anche fino alla vecchiezza, e particolarmente perchè è la sola che per la sua fertilità dia buon nome anche al più magro terreno. A questa classe riduce Celso altre viti, come la spionia (35), abbondante in mosto e avente più grossi grappoli che spessi, la oleaginia (36), la mugantina, detta anche pompeiana, la numidia, la venosa (37), chiamata ancora scirpula (38) e sticula (39), la nera di Ponte Corvo, la merica, la relica (40), e finalmente come l' *arcelaca* maggiore, la più fertile di tutte quelle che conosciamo, e da molti giudicata falsamente quella d' Argo. Non dirò così facilmente a qual classe appartengano le seguenti viti, testè venute a mia cognizione, voglio dire la pergulana (41), l' irziola (42) e la fereola, le

qua-

quali quantunque sappia che sono sufficientemente feconde, non ancora però ho potuto giudicare dell'asserita bontà del loro vino. Ci è venuto fatto ancora di trovare una vigna primaticcia ignotaci avanti questo tempo, che si chiama con desinenza greca *dracontion*, la quale per la fecondità e dolcezza del suo vino può esser paragonata all'*arcelaca*, alla *basilica* e alla *biturica*, e per la generosità del vino all'amminea. Vi sono inoltre parecchie altre specie di viti, di cui nè il numero, nè il nome possiamo di certo riferire; perchè, come dice il poeta (43),

Nè il saperlo monta.
E chi pur di saperlo abbia desio,
Ei può chieder non men quante agitate
Ne' polverosi libici deserti
Sien da Favonio più minute arene:

Poichè tutti i paesi, e quasi ogni parte dei medesimi hanno delle specie di viti, che

che sono ad essi particolari, e che si chiamano con nomi proprj del paese, in cui provano: inoltre alcune vigne col cangiar luogo, cangiarono anche nome; e altre per la cambianza di luogo, han mutato ancora, come dicemmo, il loro carattere in guisa, che non si possono conoscere; e perciò nella stessa nostra Italia, per non dir di tutto il mondo, anche le nazioni vicine non s'accordano intorno i nomi delle medesime, e differiscono nella denominazione: laonde è uffizio del prudente maestro di far sì che i discepoli non perdano il tempo nella ricerca di tale nomenclatura, di cui non possono impossessarsi; ma di dar loro quel precetto generale, che diede Celso, e avanti di lui Marco Catone, cioè di non piantare alcuna specie di vite, che non goda buona fama, e di non conservar lungamente se non quella ch'è comprovata per buona dall'esperienza; e come dice Giulio Grecino, quando il luogo offrirà comodi tali, che c'invitino a pian-

piantarvi una vigna nobile, sceglieremo la più generosa: ove non sianvi comodità che ci eccitino, ovvero di poco conto, trasceglieremo la più fertile, la quale coll' abbondanza del vino ragguaglia di quella il prezzo. Ma qual sia il mio secreto giudizio intorno a questo precetto, anche da me approvato di sopra, il dirò fra poco a suo luogo (44). Ora il mio scopo è d' insegnare il modo di formar delle vigne abbondanti, e nello stesso tempo di un vino prezioso (45).

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO II.

(1) Certamente ch' è da leggersi *pomum*, invece di *promum*. Se poi piacesse ritener la voce *promum*, questa non è da riferirsi, come hanno fatto alcuni lessici, al frutto, ma bensì al proprietario. In alcune edizioni antiche si legge *domum*; errore originato forse dall' analogia della pronunzia tra la voce *pomum* e *domum*. Presso Isiodoro, lib. 17, cap. 5, ove leggonsi molte cose tratte da Columella, si hanno le seguenti parole: *Suburbanæ uvæ quædam dicuntur, quia fructus earum ad escam velut pomum in urbibus venditur*. Non è da tacersi ancora che nell' edizioni de' Giunti, di Ervagio, di Aldo e di Gimnico trovasi *pomum*.

(2) Così dette, perchè hanno i grani duri.

(3) Queste uve sono gonfie a un dipresso come le mammelle.

(4)

(4) Queste sono uve, i cui grani sono lunghi; e sono così chiamate, o perchè i grani sono lunghi come le dita, o perchè sono sottili a guisa delle suddette.

(5) Le stefanitidi producono grappoli che rappresentano la forma di una corona.

(6) Sono così nominate, perchè rassomigliano al cotogno.

(7) Quali sieno le uve *venuculæ*, non saprei dirlo accertatamente. Alcuni opinano che sian dette così, perchè nascono nel paese di Venosa, e quest'è il sentimento pressochè comune: altri dicono chiamarsi così, perchè sparse di venuzze rosse: ve ne sono poi alcuni che pensano esser questa la moscatella.

(8) Ursino vedendo che *spondet* non va detto, ha creduto bene correggere *respondet*. Nè l'uno, nè l'altro noi crediamo che si debba leggere, ma bensì *frondet*; appoggiati in ciò ai codici

sangermanense, lipsiense, e alle tre antiche edizioni gensoniana, bolognese e regiense, e più di tutto alla ragione, sapendosi che quelle vigne, le quali germogliano a buon' ora, possono venir danneggiate dai ghiacci.

(9) Se stiamo attaccati al codice lipsiense, bisognerebbe tradurre *s'indurisce*, perchè ha *obcalescit*, o come noi comunemente scriviamo *occallescit*. L'idea dunque non è la medesima, perchè in un caso diventa duro, e potrebbe divenir tale senza impiccolirsi; e nell' altro da grosso diventa piccolo, e finalmente cade. E questo appunto è quanto succede alle uve dopo la siccità, che fatte rugose e senza sugo alla fine cadono.

(10) Forse col nostro autore possiamo aggiustare il testo di Plinio, il quale nel lib. 14, cap. 2, dice: *Ex iis germana minor acino, melius deflorescit*, dove si tralascia *ocius*.

Intorno alla voce *germana* adoperata qui da Columella, soggiungiamo quan-

quanto ne dice Schoettgenio. " Duas species uvarum aminearum, quæ germanæ vocantur, quod probæ & sinceræ sint, ut vult Goesius in indice Agrar. quemadmodum *germana* dicatur apud auctorem antiquum *de limitibus* p. 281. Nos omnium istorum epithetorum, quæ vino adduntur, rationes dare non possumus, quia istorum plurima differentiæ tantum causa sunt inventa: ut apud nos quoque, ubi nomina fere semper parvam, vel plane nullam cum ipsa re habent convenientiam. "

(11) Queste sono vigne che gittano lunghi rami, che reciprocamente si attaccano a guisa di giogo.

(12) Sull'appoggio di Pontedera abbiam tradotto *vivida*, non già *uvida*, come sta nel testo. Le ragioni allegate da Pontedera ci sono sembrate tali, che non abbiam dubitato di adottarle. Eccole colle sue stesse parole. " Quibus inter se repugnantia confunduntur; nam uvido loco amplioris acini vitem,

qualis est germana major, non recta mandari docet. Adde hanc germanam, facile dum floret, vitiari, & hac de causa non esse vineis idoneam; quippe humilius posita rorulentum solum reformidat. Quare Goesiani codicis vocem *vivida* vulgari *uvida* anteferendum duco. Pari modo peccatum est capite XI in his: *qui sit humidæ terræ permistus*; ibi quoque in antiquis libris *vividæ*. Similiter libro V, ubi oleis deponendis apta laudatur *densior terra, si uvida & læta est*, ex veteribus voluminibus tam formis excusis, quam calamo expressis ab Aldo vitiatum esse *vivida* compertum habemus. Non me fugit quid ad hæc rescripturus sis, Palladium nempe qui Columellam sequitur, memoriæ tradidisse oleis convenire *terram naturæ densioris, & humidæ*. Verum enim vero spondesne hæc sincera? Non existimo; afferam enim ex codice Lugdunensi *vividæ*: afferam id ipsum ex Crescentio qui Palladium transcripsit?,,

(13) Non pare che nel testo vi debba entra-

trare & *acinorum* , due parole che non trovansi nè nel codice sangermanense, nè nelle tre antiche edizioni gensoniana , bolognese e regiense . Forse l'interpunzione di Pontedera è da preferirsi a quella del testo; e perchè noi abbiam voluto seguir questa, siamo stati nella necessità di adoperar la copula . . . . . *rarior*. *Largis fructibus a minore superatur*.

(14) Ursino vorrebbe che si dicesse, siccome sta nel lib. 14, cap. 20 di Plinio; *duæ aminæ germanæ, quæ ab eo*, &c.

(15) Pontedera ci è stato di scorta nell'interpunzione di questo luogo: eccola: *cum prædictis regionibus commodissime iugum sustineat*. *Materiam fructumque* (*nisi quod duplicem*) *non absimilem minori Germanæ gerit*. Diranno alcuni, e perchè cambiar *egerit* in *gerit*? Pontedera lo ha tolto da Ursino; e par di fatti più ragionevole *gerit*. Due edizioni dei Giunti hanno *ægerit* : l'ultima lettera della parola *Germanæ* si sarà facilmente aggiunta

a *gerit*; e quindi n' è risultato *ægerit*.

Stando attaccati a Gesnero, si dovrebbe tradurre altramente; il che non si è fatto, perchè non v'è codice, od edizione, che ci fiancheggi. Egli dunque aggiusterebbe il testo nel seguente modo: sicut *maior gemina* maiori *germanæ: quæ tamen* minore *hoc melior est*. Così verrebbero a corrispondersi *maior germana*, e *maior gemina*: parimente *gemina minor*, e *minor germana*.

(16) Abbiam creduto necessario aggiungere che sono bianche le foglie, acciocchè alcuno non pensi che sia bianca l'uva.

(17) Pontedera è persuaso che sia da leggersi *lenioris*, in vece di *levioris*. Vero si è che *lenioris* trovasi in Goesio e nelle tre antiche edizioni gensoniana, bolognese e regiense; ma riflettendo che quando il vino non è piccante è leggero, abbiam tradotto *levioris*, e non *lenioris*.

(18)

(18) Stando ai codici goesiano, e lipsiense, e alle antiche edizioni gensoniana, bolognese e regiense, è da leggersi *maiori germanæ*; non già *maiori geminæ*. Il codice mediceo esaminato da Poliziano non si discosta molto dalla variante *germanæ*, avendo esso *germinæ*. Le specifiche qualità e gl' individuali caratteri, pei quali la lanosa è preferita alla grande amminea, confermano maggiormente la variante da noi adottata; perciocchè la grande amminea si guasta nella fioritura; laddove la lanosa meglio si spoglia dei fiori; quella è più rara di nodi, e frutta uve più rare. Inoltre la grande amminea non prova che nella terra grassissima e vigorosa, quando che la lanosa non degenera nemmeno nel terreno magro.

(19) Tre codici riputatissimi correggono questo luogo, e sono il sangermanense, il lipsiense, e quello di Poliziano: questi hanno invece di *amineis*, come sta nel testo, *a maioris*: il goesiano *ut maioris*. Se nella vite nomentana mi-

minore i sarmenti rosseggian meno che nelle amminee, e perchè queste non sono da chiamarsi rossigne in preferenza alle nomentane? Dunque si ha da leggere *ut maioris*, perchè quantunque ambedue le rossigne sian rosse ne' sermenti, la maggiore però è più rossiccia della minore.

(20) Gesnero ha messo tra parentesi *et*, perchè è superfluo. Così pensa anche Ursino.

(21) Queste viti sono dette *eugenie* dalla parola εὐγενὴς, cioè eccellente.

(22) Per l'intelligenza della parola *fluxuræ*, soggiungeremo quanto ne dice Gesnero. " Hunc locum & alterum (vide infra) obscuravit distinctio eorum, qui hic post, infra autem ante *fluxuræ* inciderunt. Qua causa fecerint, vix comminiscor; nisi forte putarunt, ita posse participium esse, quod etiam in Fabriano thesauro disputatum, & in nupera editione a me prætermissum est: quod secus, ut plura scilicet, factum

ctum oportebat, si otium contigisset. Quia *fluxura* nomen est, ut *scriptura* & sexcenta alia; quid hic pro ipso succo sub prelo fluente metonymia frequentissima ponitur? „

Le parole *cariem vetustatis* non sono da riferirsi alla pianta della vigna, siccome ha fatto il traduttor modonese, ma bensì al mosto. Al sapore noi distinguiamo il vino vecchio dal nuovo. Ora il vino di una di queste uve acquista più tardi dell' altra quel gusto di vetustà, che col tempo riceve. E che si debba riferire al vino, e non alla vite, ce lo dice tra gli altri antichi Plinio nel libro 15, cap. 2: *invitat ad servandum vinum blanda inveterati caries*.

(23) *Nervis, venisque non aptæ*. Assolutamente che *venisque* vi è di più. " Apianum vinum (dice Pontedera) quod *moscato* populari consuetudine est, caput tentare nervosque jam notum est: venas autem inflare & distendere (quod cuique contigit meracum intemperanter bibenti), non ve-

ro

ro lædere, nemini item dubium existimo. Non igitur *venisque* a Columella? Non ædepol, si antiquorum codicum Politiani & Lipsiæ, quibus deest, valet auctoritas. Jam vero ipse Columella vitem Inerticulam, quæ Apianæ facultate contraria est, ita nominari non affirmat, quia innoxia, & iners in tentandis nervis habetur? Quibus nihil de venis addi videmus. „ Un'altra ragione per cui abbiamo tralasciato *venisque*, è che i codici sangermanense, poliziano, lipsiense, e le tre antiche edizioni gensoniana, bolognese e regiense hanno *nervisque*, non già *nervis*; la qual copula indica per appunto che non v'è altro da aggiungere.

Ursino a questo luogo vorrebbe che l'interpunzione corresse così, *vini dulcis*, *sed capiti*, *nervis*, *venisque non apti*, *nisi mature lectæ*. A questa interpunzione si oppone l'immortale Morgagni. " Maior ista (dic'egli) distinctionis nota, quæ ante *pluviis* est, ante *nisi* videtur transferenda. Nam cum vina ob acida præsertim

cor-

corpuscula nervis officere credantur, acidiora autem sint, quo maturius leguntur uvæ; non apparet, nervis apianas non esse aptas, nisi mature legantur: contra autem præclare intelligitur, easdem pluviis, ventis, apibus esse obnoxias, nisi mature sint lectæ, propterea quia sunt *præcoquis fructus*, quod modo ab auctore dictum fuerat. „

(24) Sono dette apiane, perchè le api le distruggono; moscatelle poi, perchè sono parimente visitate dalle mosche. Gesnero è di parere che si abbia da leggere *offerunt prædam*.

(25) Se come da principio, le avessimo chiamate ancor qui moscatelle, si sarebbe tolta l'etimologia.

(26) Pontedera ci dà poche e scarse notizie di queste viti; ma quali esse si sieno, lo esporremo colle sue stesse parole. " Secundæ notæ vites Biturica, & Basilica commendantur. Sed de Basilica noscere oportet quà ratione in

in Goesiano (Sangermanensi) & Lipsiensi codice scribatur, videlicet Balisca, quod in antiquis Plinii editionibus retinetur. Item apud Columellam paulo infra, quod in impressis est *Arcelacæ*, *Basilicæque*, in codicibus *Arcelacæ Baliscæque* notatur. Capite etiam IX *Bituricum* aut *Basilicum* genus, necnon *Biturici* & *Basilici generis*, cum in excusis legantur, illud Politiani liber *Valiscum* designat; hoc Goesianum exemplar *Balisci*. Capite similiter XXI, ubi vulgus editorum *Basilicæque* excudit, prima impressa, & manu exarata quæ Lipsiæ & Florentiæ asservantur, *Valiscæque* ostendunt. Claudicat ergo *Basilica* nulla auctoritate fulta. Verum *Balisca*, aut *Valisca*, a qua origine repetemus? Etsi, quæ de hujusmodi rebus quæruntur, ancipitem disputationem habeant, tamen, cum genus utrumque Bituricum nempe, & Valiscum ex longinquis regionibus arcessitum esse caput IX ostendat, doceatque historia in Aquitania populos fuisse qui Bituriges & Vibisci nominarentur, cogitabam, ut ab illis Bituricam,

ita

ita ab his Vibiscam vitem a Latinis appellatam. Quot etiam, alia vitium genera a regionibus vel gentibus nomen non invenere? Pompeiana, Aminea, Rhodia, Lybica, Thasia, Fregellana, Allobrogica hac de causa non vocarunt Romani? „

(27) Quattro codici differiscono sopra questa parola spagnuola: in quello di Poliziano si legge *cocolum*, nel goesiano *colubem*, nel lipsiense *coccolo ubem*, e nel sangermanense *coccoloum*. Stando a Plinio, si dovrebbe chiamar *cocolobim*; così egli la dice nel libro XIV, capitolo II: *Basilicam Dyrrhachini celebrant, Hispaniæ cocolobim*: e altrove: *Quo dulcior cocolobis, hoc melior*. Non possiamo con franchezza asserire se il testo di Plinio sia genuino.

(28) Si chiama *argitis* per la sua bianchezza, perchè ἀργὸς vuol dire bianco.
In molte edizioni si trova *visulæ deinde*, ma è da dirsi *visula*, perchè anche il nostro autore ne mette una sola specie, dicendo poco dopo *visula*

la brevem materiam & latum folium exigit. Si conferma ancora ciò con Plinio, il quale nel libro XIV, capitolo II parlando di questa vite, dice: *Albuelis summis arboribus fertilior est, visula imis*. La vite d'Argo è menzionata pure da Isidoro nel libro XVII capitolo V con queste parole: *Argitis græcula vitis generis albi fertilis, vastam materiam & breve & latum folium mittens, cuius fructum nisi primo tempore colligas, aut ad terram decidit, aut humore putrescit*. Ma in questo luogo d'Isidoro vi è corso manifestamente un errore. Come mai le foglie possono essere nell'istesso tempo larghe e brevi? La proprietà di queste foglie non si ascrive forse da Columella alla visola? *Visula brevem materiam & latum folium exigit, cuius amplitudine fructus suos optime adversus grandinem tuetur, qui tamen nisi primo quoque tempore maturi legantur ad terram decidunt, humoribus etiam priusquam defluant putrescunt*. Nel seguente modo dunque si può correggere Isidoro: *Argitis græcula vitis*,

tis, generis albi fertilis: Visulà (non già *vastam*, come hanno fatto gl'imperiti librai) *materiam brevem & latum folium mittens, cuius fructum nisi primo tempore colligas, aut ad terram decidet, aut humore putrescet.* In questo luogo d'Isidoro è corso un altro madornale errore, leggendovisi *viticionia* per *vitis spionia:* eccolo: *Viticionia uvas magnas magis quam multas habet.* In questo medesimo capitolo si fa menzione di tal vite da Columella: *At spionia dapsilis musto & amplitudine magis uvarum, quam numero fertilis.*

E giacchè siamo in correggere Isidoro, accenneremo per ultimo un altro errore. Tra le varie specie di uva si ricordano ancora le *balanite*, le quali, come dice Isidoro, *a magnitudine nomen sumserunt. Balani enim græce* grande *vocatur.* Ciò non può derivare certamente da Isidoro, il quale senza dubbio avrà voluto dire *balani ...... glandes vocantur.*

(29) *Brevem materiam & latum folium exigit,*

git. Meritano di essere riferite per intero le riflessioni di Pontedera. " Secundæ utique classis, dic' egli, Visula dicitur; non *humillimis tabulatis aptior visula brevem materiam & latum folium exigit*. Quæ perficiuntur ex goesiano codice (& sangermanensi): *durum & latum folium exigit*. Id ex Plinio esse necessario addendum confirmabo, atque una vitis genus quod in Plinio librariorum negligentia discerptum est, in antiquam formam restituam. Nam libro XIV, in quo multa de vitibus ex Columella describit Plinius, de Visula hæc significari opinor: *Vix ulla magis tam denso uvarum partu impatiens variantis cœli, sed contra tenorem unum algoris æstusque constans. Quæ minor est ex eo genere, melior. In eligendo solo morosa pingui putrescit, gracili omnino non provenit. Mediam temperiem delicate quærit; ob hoc Sabinis collibus familiaris. Uva eius indecora visu, sapore iucunda, nisi matura protinus rapiatur, etiam non putrescens cadit. Contra grandines eam tuetur foliorum*

am-

amplitudo & duritia. Nunc subnectamus quæ de Visulis prodidit Columella: *Visulæ deinde ab his, & minor argitis terræ mediocritate laetantur; nam in pingui nimiis viribus luxuriant: in macra tenues, & vacuæ fructu veniunt: amiciores iugo, quam arboribus; sed argitis etiam in sublimibus fertilis vastis materiis, & uvis exuberat. Humillimis tabulatis aptior visula brevem materiam, durum & latum folium exigit, cuius amplitudine fructus suos optime adversus grandinem tuetur: qui tamen nisi primo quoque tempore legantur, ad terram decidunt, humoribus etiam prius quam defluant, putrescunt*. Jam cernis, his cum illis collatis, similitudinem exprimi. Quare prima in Plinio: *Vix ulla* fuit *visula*. Quod ne miremur, videre est ex Politiani scripto Columelliana *visulæ* & *visula* notari *vis ullæ, vis ulla*, & in lipsiensi (sangermanensi quoque) codice coniunctim *visullæ visulla*. Porro a Plinio cum visula bifariam segaretur in maiorem & minorem, quoniam minor ex eo ge-

 ne-

nere melior habetur, credere licet scripsisse Columellam: *Visulæ deinde, & ex his minor argitis*; quæ proprio nomine inter visulas sic appellaretur. Ideoque pliniana illa *uva eius* ad maiorem spectant, quæ foliorum amplitudine & duritia cum fructus suos tueatur, nos ex goesiano (& sangermanensi) libro *durum* Columellæ recte & ordine reposuisse declarat."

Non ostante noi abbiamo tradotto *visula* non *visulæ*, perchè qui veramente non parla Columella che in singolare; altrimenti bisognerebbe ridur molte cose al plurale.

(30) *Sed hæc sapore pretiosior*. Il pronome relativo *hæc* si riferisce certamente a un sostantivo vicino; e secondo il solito dovrebbe riferirsi all' ultimo. La faccenda per altro cammina altrimente nel nostro caso, ed è da riferirsi al prenome antecedente. Pontedera dice che o va messo *illa* per *hæc*, ovvero che si sono perdute delle parole intermedie. Noi diremo che non è unico il caso in Columella di far corri-

rispondere il pronome *hic* al sostantivo penultimo, come abbiamo osservato anche nel tomo primo.

Plinio parlando di queste viti dice nel libro XIV, capitolo II: *Insignes iam colore inter purpureas nigrasque medio helveolæ, sæpius varianti, & ob id varianæ a quibusdam appellatæ. Præfertur in his nigrior, utraque alternis annis fertilis: sed melior vino, cum parcior.* Isidoro pure nel luogo su allegato, parlando di queste vigne, dice: *Helvolæ, quas quidem varias appellant, neque purpureæ, neque nigræ ab elbo colore ita dictæ, subalbidi tamen musti: elbum enim inter nigrum candidumque colore.*

(31) Pensa Servio che queste viti si chiamino *precias*, cioè quasi *præcoquas*, perchè presto si maturano, e avanti tutte le altre sono percosse dal sole.

(32) *Minus fluunt.* Per dir tutto quello che si trova intorno alla voce *fluxura*, di cui abbiamo parlato nella annotazione 22, e il verbo *fluere*, riportere-

mo quanto ne dice Pontedera. "*Fluere* de iis fructibus dicitur, qui pressi humorem vinosum reddunt, unde *fluxura*: quarum vocum explicationem frustra hactenus in amplissimis latinis lexicis perquisivi. Sic tamen & Virgilium locutum Georg. II invenio: *Argitisque minor cui non certaverit ulla Aut tantum fluere, aut totidem durare per annos.* Idem Columella cap. L de olivis semel atque iterum est usus: *Quoniam exiguum fluit*, deinde: *cum iam satis fluit*. Isid. autem quod subintelligitur, expressit lib. XVII, cap. V, h. m. *abundantia copiosa multumque vini fluens*; item: *nomen autem inde sumens, quod multum vini fluat*."

(33) Da ἀ privativo e da μεθύω, che vuol dire essere ubbriaco; perchè appunto il vino tratto da quest' uva non ubbriaca.

(34) " An *Emarcam* (dice Pontedera); nam apud Plinium 14, 2 *arcam* legitur fortasse vitiose; ait enim: *fertilitas commendat cæteras principemque helvenacam.*

cam. Duo eius genera, maior quam quidam longam, minor quam arcam appellant. " Arduino per altro scelse *emarcum*, e osserva che *marcum* trovasi in un manoscritto: *marcum* pure troviamo noi nel codice sangermanense.

(35) *At spionia dapsilis.* Veramente non pare che debba dire *at*, ma bensì *ut*, come dipendente da un paragrafo anteriore: *tertium gradum facit earum Celsus, quæ fœcunditate sola commendantur: ut tres helvenaciæ*, ec. Abbiamo dunque tradotto *ut*, non tanto perchè segue sempre con questa particella, quanto perchè trovasi in quattro riputatissimi codici, come nel sangermanense, nel lipsiense, in quello di Poliziano e di Goesio. Stando ai suddetti quattro codici si dovrebbe dire *ut scipionia*.

(36) Plinio nel libro XIV, capitolo III, dice che è così chiamata, perchè i suoi grani rassomigliano a quelli dell'oliva.

(37) Questa parola che si legge in differen-

ti guise nei manoscritti di Plinio e di Columella, potrebbe forse dinotare le linee, di cui si veggono segnati i grappoli, com' è nella nostra *marzemina*.

(38) " Alterum nomen (dice Pontedera) *scirpula* in Plinio, nunc *scircula*, nunc *scirtula*, *scripula* & *scribula*, ex quibus præstare mihi videtur *scripula*, ut inserto *t* fiat *scriptula*, nempe cuius acini venis lineisque distinguuntur. "

(39) Plinio nel libro XIV, capitolo IX, la unisce per le sue proprietà a un' altra, cui dice che i Greci danno il nome di *sticha*. Pare dunque certo che ambedue traggano il loro nome da στίχος, che vuol dire ordine, non già, come dice il padre Arduino nelle sue note, dall' ordine col quale sono collocati i suoi grani, ma a motivo dell' ordine con cui sono situate le vene e le linee.

(40) E' fuor di dubbio che va scritto *rhætica*.

(41) Così detta, perchè colla medesima si fanno de' pergolati.

(42) Sorta di vite particolare dell' Umbria, che Andrea Baccio vuole che sia l'uva passa.

(43) Libro II delle Georgiche, verso 103.

(44) Forse ha adottato apparentemente questo precetto nel parlar delle vigne *nomentane*, le quali colla loro fertilità compensano della feccia prodotta dal vino.

(45) Contro Catone, Celso, e Columella se la prende un poco acremente l' ab. Paolo Mazza Carcani nel suo *Spicilegio d'Agricoltura pratica, discorso VI, pag. 82*. I menzionati autori non escludono le vigne forestiere; ma solo quelle che per fama non riescon bene; nè sono così matti di voler togliere all' agricoltura nuovi utili prodotti. E perchè dunque non si dovranno abbandonare quelle vigne forestiere, provate dall' esperienza poco fertili?

CAPUT III.

Nihil magis rusticis convenire quam vitem colere.

Nunc prius quam de satione vitium disseram, non alienum puto, velut quoddam fundamentum iacere disputationi futuræ, ut ante perpensum & exploratum habeamus, an locupletet patremfamilias vinearum cultus. est enim pene adhuc supervacuum de his conserendis præcipere, dum quod prius est, nondum concedatur, an omnino sint habendæ? idque adeo plurimi dubitent, ut multi refugiant, & reformident talem positionem ruris; atque optabiliorem pratorum possessionem, pascuorumque vel silvæ cæduæ iudicent. nam de arbusto etiam inter auctores non exigua pugna fuit, abnuente Saserna genus id ruris, Tremellio maxime probante. sed & hanc sententiam suo loco æstimabimus. Interim studiosi agricolationis hoc primum

do-

CAPITOLO III.

Niente più torna conto ai contadini, quanto piantar viti.

Al presente, prima ch' io parli della piantagione delle vigne, non mi pare fuor di proposito gettar qual fondamento della vegnente dissertazione, che avanti a ogn' altra cosa si bilanci e si sappia per esperienza, se la coltura delle viti arricchisca il capo di casa; poichè sarebbe quasi superfluo il dar precetti sopra la piantagione delle medesime, quando non si conceda in prima se sia mestieri averne: e tanto più ciò è da farsi, essendovene molti, che così stanno in dubbio, che parecchi sfuggono e paventano una terra piantata a vigneti, e giudicano esser più utili le tenute de' prati, dei pascoli, o de' boschi da taglio. Anche tra gli autori vi fu non lieve disputa circa il far de' piani vignai, disapprovando

docendi sunt, uberrimum esse reditum vinearum. Atque ut omittam veterem illam felicitatem arvorum, quibus & ante iam M. Cato, & mox Terentius Varro prodidit, singula iugera vinearum sexcenas urnas vini præbuisse, id enim maxime asseverat in primo libro rerum rusticarum Varro; nec una regione provenire solitum, verum & in Faventino agro, & in Gallico, qui nunc Piceno contribuitur: hæc iis certe temporibus. Sed Nomentana regio nunc celeberrima fama est illustris, & præcipue quam possidet Seneca, vir excellentis ingenii atque doctrinæ, cuius in prædiis vinearum iugera singula culleos octonos reddidisse plerumque, compertum est. nam illa videntur prodigialiter in nostris Ceretanis accidisse, ut aliqua vitis apud te excederet uvarum numerum duorum millium, & apud me octogenæ stirpes insitæ intra biennium septenos culleos peræquarent, ut primæ vineæ centenas amphoras iugeratim præberent, cum prata, & pascua, & silvæ, si centenos sestertios

tios

do Saserna una villa che sia così piantata, e per contrario commendandola sommamente Tremellio. Ma a suo luogo bilanceremo ancora cotal opinione. Frattanto agli studiosi di agricoltura debbesi primieramente dimostrare che la rendita delle vigne è abbondantissima. E per tacere quell' antica fertilità de' campi, i quali, come già lo aveva detto avanti Marco Catone (1), e come poco dopo lo ripetè Terenzio Varrone, rendevano per ogni iugero piantato di vigne seicento urne di vino; e questo afferma decisamente Varrone nel primo libro della sua agricoltura; questa rendita non ritraevasi soltanto in una contrada, ma ancora nel terreno Faventino e Gallico, che or nel Piceno s' annovera. A questi tempi certamente il paese Nomentano (2) è salito ad alto grido; e specialmente quella parte di paese, che possiede Seneca (3), uomo di eccellente ingegno e di dottrina, della quale ogni iugero di vigneto si è trovato per lo più rendere

otto

tios in singula iugera efficiant, optime domino consulere videantur. nam frumenta maiore quidem parte Italiæ quando cum quarto responderint, vix meminisse possumus. Cur ergo res infamis est? non quidem suo, sed hominum inquit vitio Græcinus. Primum, quod in explorandis seminibus nemo adhibet diligentiam, & ideo pessimi generis plerique vineta conserunt: deinde sata non ita enutriunt, ut ante convalescant, ac prosiliant, quam retorrescant: sed & si forte adoleverint, negligenter colunt. Iam illud a principio nihil referre censent, quem locum conserant; immo etiam seligunt deterrimam partem agrorum, tanquam sola sit huic stirpi maxime terra idonea, quæ nihil aliud ferre possit. Sed ne ponendi quidem rationem aut perspiciunt, aut perspectam exequuntur: tum etiam dotem, id est instrumentum, raro vineis præparant; cum ea res si omissa sit, plurimas operas, nec minus arcam patris familias semper exhauriat. Fructum vero plerique

quam

otto culei. Perocchè sembrano accostarsi al prodigio quelle cose che sono avvenute alle nostre terre, poste nella Ceretania, cioè che un sol gambo di vite abbia prodotto appresso te (4) più di duemila grappoli, e che appresso me ottanta piante di viti innestate da due anni abbian prodotto sette culei; come ancora, che le vigne novelle abbiano somministrato per la prima volta cento anfore per jugero, quando che i prati, i pascoli, e i boschi rendono il più che possono al proprietario, se vengono a dare cento sesterzj per jugero; e appena noi possiamo contare che le terre poste a biade abbian nella maggior parte d' Italia dato il quattro per anno (5). E perchè dunque si hanno da biasimar le vigne? Ciò non addiviene certamente, dice Grecino, per colpa delle vigne, ma bensì degli uomini: prima perchè nessuno usa diligenza nello scegliere le piante; e quindi ne nasce che parecchi piantano vigne di pessima specie: dappoi

pian-

quam uberrimum præsentem consectantur, nec provident futuro tempori, sed quasi plane in diem vivant, sic imperant vitibus, & eas multis palmitibus onerant, ut posteritati non consulant. Hæc omnia vel certe plurima ex his cum commiserint, quidvis malunt quam suam culpam confiteri; queruntur que non respondere sibi vineta, quæ vel per avaritiam, vel inscitiam, vel per negligentiam perdiderunt. At si, qui cum scientia sociaverint diligentiam, non (ut ego existimo) quadragenas vel tricenas certe, sed ut Græcinus minimum computans licet, inquit, amphoras vicenas percipient ex singulis iugeribus: omneis istos, qui fœnum suum & olera amplexantur, incremento patrimonii facile superabunt. Nec in hoc errat, quippe, ut diligens ratiocinator, calculo posito videt, id genus agricolationis maxime rei familiari conducere. Nam ut amplissimas impensas vineæ poscant, non tamen excedunt septem iugera unius operam vinitoris, quem vulgus quidem parvi aeris, vel

de

piantate che sieno, non le allevano in guisa che acquistino vigore e crescano avanti che si disecchino; e se pur crescono, negligentemente le coltivano. Primieramente credono che già monti a nulla la scelta del luogo per piantarle; anzi eleggono ancora la peggior parte delle loro terre, comechè soltanto a questa pianta convenga quella terra specialmente, che non sia capace di produr niente altro. Ma neppure sanno il modo con cui va piantata, o sapendolo, nol eseguiscono: rare volte ancora apprestano alle vigne la dote, cioè gli attrezzi per coltivarle (6); il che intralasciandosi, vanno non solo a male parecchie opere, ma ancora sempre si vota lo scrigno del proprietario. Molti eziandio non si occupano che di aver nel momento presente un frutto ubertoso, nè provvedono pel tempo avvenire; ma, come se vivessero solo alla giornata, in siffatta guisa comandano alle viti, e le caricano di molti sarmenti, che non si prendono al-

de lapide noxium posse comparari putat, sed ego plurimorum opinioni dissentiens, pretiosum vinitorem in primis esse censeo: isque licet sit emtus (sex, vel potius) sestertiis octo millibus, cum ipsum solum septem iugerum totidem millibus numorum partum, vineasque cum sua dote, id est, cum pedamentis & viminibus, binis millibus in singula iugera positas duco: fit tum in assem consummatum pretium sestertiorum XXIX *millium. Huc accedunt semisses usurarum sestertia tria millia, & quadringenti octoginta numi biennii temporis, quo velut infantia vinearum cessat a fructu. Fit in assem summa sortis & usurarum,* XXXII *millium quadringentorum* LXXX *numorum. quod quasi nomen, si, ut fœnerator cum debitore, ita rusticus cum vineis suis fecerit eius summæ, ut in perpetuum prædictam usuram semissium dominus constituat, percipere debet in annos singulos mille nongentos quinquaginta sestertios numos, qua computatione vincit tamen reditus* VII *iuge-*

ge-

cuna briga per la loro durata. Quando hanno commesso tutti questi errori, o almeno la maggior parte dei suddetti, che che sia ne incolpano, tranne di confessare il proprio fallo; e si lamentano che i vignai non hanno ad essi fruttato, quando che gli hanno rovinati o per avarizia, o per ignoranza, o per negligenza. Ma se alcuni associeranno la scienza alla diligenza, ritrarranno da ogni jugero; non dico quaranta, o trenta anfore almeno (benchè io sia di questo parere) (7) ma, come dice Grecino, sebbene instituisca il più basso calcolo, venti anfore; e tutti questi supereranno facilmente coll' aumento del loro patrimonio quelli, i quali sono attaccati al loro fieno e ai loro ortaggi. Nè certamente fallisce in ciò il menzionato autore, perchè come può accertarsene, facendo il calcolo, ogni buon computista, questa sorta di coltivazione giova moltissimo ad accrescere il patrimonio. Perchè, quantunque le vigne ricerchino grandissime spese,

gerum, secundum opinionem Græcini usuram triginta duorum millium quadringentorum octoginta numorum. Quippe, ut deterrimi generis sint vineæ, tamen, si cultæ, singulos utique culleos vini, singula earum iugera peræquabunt: utque trecentis numis quadragenæ urnæ veneant, quod minimum pretium est annonæ; consummant tamen septem cullei sestertia duo millia, & centum numos: ea porro summa excedit usuram semissium. Atque hic calculus quem posuimus, Græcini rationem continet. Sed nos extirpanda vineta censemus, quorum singula iugera minus, quam ternos culleos præbent. & adhuc tamen sic computavimus, quasi nullæ sint viviradices, quæ de pastinato eximantur: cum sola ea res omnem impensam terreni pretio suo liberet, si modo non provincialis, sed Italicus ager est, neque id cuiquam dubium esse debet, cum & nostram, & Iulii Attici rationem dispexerit. Nos iam enim vicena millia malleolorum per vineæ iugerum inter ordines pangimus. il-

le

non ostante sette jugeri non vogliono più di un vignaiuolo; il quale giudica il volgo che si possa acquistare a vil prezzo, scegliendolo tra i rei, che si vendono alla pietra (8); ma io che penso altramenti dagli altri, son di opinione che il vignaiuolo si debba anzi comperare a caro prezzo; ed io lo prendo quantunque questo lavoratore lo abbia comperato per sei, o piuttosto per ottomila sesterzj, (9) quando che il terreno medesimo di sette jugeri si è pagato parimente settemila (10), e che le vigne colla loro dote, cioè pali per sostenerle e vinchi per legarle, sono costate per ogni jugero duemila; io prendo, dissi, cotal vignaiuolo, sebbene la somma di tutte le spese monti a ventinovemila sesterzj. A ciò si aggiunga il sei per cento di usura, perchè nei due primi anni le vigne novelle non danno alcun frutto, essendo per così dire, nella loro infanzia, e si avrà la somma di tremila sesterzj e quattrocento ottanta *nummi*; quindi raccogliendo

le minus quatuor millibus deponit: cuius ut vincat ratio, nullus tamen vel iniquissimus locus non maiorem quæstum reddet, quam acceperit impensam. Sit quidem, ut cultoris negligentia sex millia seminum intereant, reliqua tamen decem millia tribus millibus numorum libenter, & cum lucro redemtor emerit. quæ summa tertia parte superat duo millia sestertia, quanti constare iugerum vinearum prædiximus. quanquam nostra cura in tantum iam processit, ut non inviti sestertiis sexcentis numis, singula millia viviradicis a me rustici mercentur. Sed vix istud alius præstiterit. nam nec quisquam nobis facile crediderit, tantam in agellis esse nostris abundantiam vini, quantam tu Silvine novisti. Mediocre itaque vulgatumque pretium viviradicis posui, quo celerius nullo dissentiente perduci possent in nostram sententiam, qui propter ignorantiam genus hoc agricolationis reformidant. Sive ergo pastinationis reditus, seu futurarum spes vindemiarum cohortari nos debet ad positio-

tutto in una somma, tra capitale ed usura si spenderanno trentaduemila quattrocento e ottanta *nummi*: la qual somma se vorrà il proprietario ascriverla a debito delle vigne, nella stessa guisa che fa l'usuraio col debitore, colla condizione che il vignaiuolo sia obbligato a pagargli in perpetuo la predetta usura del sei per cento, dovrà ogni anno riscuotere mille novecento cinquanta sesterzj (11). Ma secondo questo computo la rendita dei sette jugeri piantati di vigne, supererà ancora, giusta l'opinione di Grecino, l'usura dei trentaduemila quattrocento e ottanta *nummi*. Perchè, quantunque le vigne sieno di pessima qualità, coltivandole, per ogni jugero daranno certamente un culeo di vino: e quando anche quaranta urne di vino non si vendano che trecento *nummi*, ch'è il menomo prezzo dell'annona, nulladimeno sette culei agguaglierebbero (12) la summa di duemila sesterzj e cento *nummi*: somma, che supera, per vero dire, la

tionem vinearum. quas cum docuimus rationis esse conserere, nunc institutionis earum præcepta dabimus.

CA-

usura del sei per cento. E questo computo che abbiam fatto, abbraccia il supposto calcolo di Grecino. Ma noi pensiamo che sieno da estirparsi que' vignai, ogni jugero dei quali dà meno di tre culei. E ancora abbiamo conteggiato in guisa, come se non vi fossero nessune margotte da estrarsi dal luogo, in cui si allevano, quando che questo solo oggetto supplisce a tutta la spesa che si è fatta nella compera del terreno, purchè questo sia un terreno d'Italia, e non di provincia (13): nè su di ciò rimarrà alcun dubbio, subito che si vorrà esaminare attentamente il nostro computo e quello di Giulio Attico. Infatti noi piantiamo ventimila magliuoli in un jugero di viti, e tra i filari delle medesime; e Attico ne pianta quattromila di meno; e quantunque il suo metodo fosse da preferirsi al mio, non di meno non vi sarà alcun terreno sì pessimo, il quale non sia per rendere più di quello che ha costato. Concedasi pure che per trascu-

ratezza del coltivatore muoiano seimila margotte, le rimanenti diecimila però si pagheranno volentieri dal compratore per tremila *nummi*; e in questa compera avrà anche del guadagno. La qual summa supera di un terzo i duemila sesterzj (14), che sono, come abbiam detto (15), quello che si spende in un jugero di vigne; benchè per la nostra diligenza noi siamo arrivati al punto, che i contadini pagano ben volentieri a noi un migliaio di magliuoli seicento sesterzj. Ma appena se ne troverebbe un altro, che così guadagnasse (16); e non sì facilmente altri crederà che i nostri campicelli diano tanta copia di vino, quanta tu, o Silvino, ne vedesti co' tuoi proprj occhi. Laonde ho supposto per le margotte un mediocre e comune prezzo, affinchè senz' alcuna contraddizione e prontamente possano gli altri abbracciare il nostro sentimento, cui paventano, perchè ignorano questa specie di coltura. Dunque tanto la rendita del semenzaio del-

delle viti, quanto la speranza delle future vendemmie ci deve animare a piantar delle vigne, delle quali poichè abbiamo dimostrato esserne ragionevole la piantagione, ci resta al presente di dare i precetti relativi alla loro educazione.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO III.

(1) Per quanto ne dice Varrone nel primo libro, capo secondo della sua agricoltura, Catone ha parlato di ciò ne' libri delle Origini.

(2) *Hæc iis certe temporibus. Sed nomentana regio nunc celeberrima...* Cinque codici e le antiche edizioni hanno altramenti dal testo di Aldo: ecco dunque quello che noi abbiamo tradotto. *His certe temporibus nomentana regio celeberrima fama est illustris.*

(3) Marco Anneo Seneca cavalier romano, nativo di Cordova, era un uomo dottissimo. Tra gli altri figli ebbe Lucio Anneo Seneca il filosofo, che fu maestro di Nerone, e del quale ci restano parecchie opere. Pare che Columella parli di quest' ultimo.

(4) Columella in tutti questi libri indirizza il discorso a Silvino.

(5) Ursino è di parere che si debba leggere *quando cum quarto decimo responderint*. Egli si appoggia a Varrone, il quale nel primo libro, capo 44, ha: *Ut ex eodem semine aliubi, cum decimo redeat, aliubi cum quintodecimo, ut in Etruria & locis aliquot in Italia*.

(6) Columella considera la vite qual vergine che sia da collocarsi, ed a cui conviene la dote. Nel nostro caso la dote sono gli strumenti rurali necessarj alla coltivazione della medesima.

(7) Ursino vuol che si legga *ut non* (*ut ego existimo*) *tricenas*, *&c.* e poco dopo *vicenas percipiant*, *&c.*

Scoettgenio e Gesnero a questo luogo vorrebbero far de' cangiamenti. Noi abbiamo adottati que' di Gesnero; ma comechè Gesnero non aderisce a Scoettgenio, riferiremo colle loro paro-

role i sentimenti di entrambi: « *Certe*, (è quest' ultimo che parla,) notat *minimum*, vel *ad minimum*, unde probabilis mihi videtur lectio Goesii *certe ducenas*, cum quo vestigia faciunt Lips. qui habet *decenas* „. Apertum est, sono parole di Gesnero, Columellam maiorem tribuere proventum vineis, quam Græcinum: itaque *decenas* non potuit dicere. Rursus *ducenas* plane modum excedit, siquidem paullo ante *inter prodigia* refert, *centenas amphoras iugeratim præbentem vineam*. Porro τὴν *certe* esse diminuentem particulam, negari non potest. Non puto igitur, me nimis audacem fuisse, cum interpunctione sola immutata, & transpositis duobus numeris feci ut locus ante obscurissimus intelligi nunc possit. Ne qua fraus fiat lectori, proponam totum locum, ut a Commelino editus est: *At siqui cum scientia sociaverint diligentiam, non ut ego existimo tricenas vel quadragenas certe, sed ut Græcinus minimum computans, Licet, inquit, amphoras vicenas percipient ex singulis iugeribus*,

bus, *omnes istos*, &c. Hic *siqui* iungitur, ut fiat εἵτινες deinde *licet* ad Græcini verba pertinet; & huic ipsi male respondet deinde verbum *percipient*. Denique copula deest, quæ proximam propositionem, iis quæ præcesserunt, adjungat. Ista si incommoda nunc sublata sunt, levicula, spero, duorum verborum transpositio sine fraude fuerit. „

(8) La pietra era un luogo eminente in Roma, da dove il banditore vendeva gli schiavi.

(9) *Isque licet sit emtus sestertiis*, &c. Così vuol che si legga Ursino, persuadendosi che dalla voce *sestertiis* sia derivato l'errore, e che gli stampatori abbian fatto *sex-vel potius sestertiis*. " Incluseram, dice Gesnero, uncinis, & pro glossa habueram verba *sex vel potius* ante aliquando, quam Ursini notam inspicerem. „

(10) *Totidem millibus*. In questo caso *totidem* non si riferisce agli ottomila,

prez-

prezzo del vignaiuolo, ma bensì al numero dei jugeri.

(11) Stando a rigor di calcolo dovrebbero esser 1948 $\frac{4}{5}$: la ragione poi, per cui a sì manifesto errore non siasi corretto il testo, la diremo colle parole di Gesnero. " Recepi numeros, quorum ratio computantibus, & numeros bis ponendos inter se conferentibus, facillime constat, tanto magis, cum sit ea lectio antiquissimarum editionum, ipsiusque (quod clamat, cum tacet Politianus) codicis Medicei, quem cum deseruerit Victorius, oppido miror, in re præsertim ita aperta, ut aliquis paullo audacior ne opus quidem sibi auctoritate librorum ad mutationem putaret. Illud porro neminem turbabit, quod pro 1948 $\frac{4}{5}$ positum est 1950. Porro cum ista typographis reddenda essent, observo, corruptionem Victorianæ editionis iam animadversam Ant. Augustino emendat. 2, 10, qui errorem ex Budæo de asse male intellecto huc manasse suspicatur. „

(12) *Consummant tamen*. Così è da leggersi senz' alcun dubbio, non già *consumant*. E' facile trovar raddoppiate le lettere, quando vanno semplici, e trovarle scritte semplici, quando hanno da esser doppie. Qui la lettera semplice cambia sentimento; perciò si è duplicata.

(13) *Provincialis*. Con tal nome chiamavansi tutti i popoli dell'Italia, fuorchè i Romani, i Latini, e coloro che diceansi Italici, cioè che abitano tra il seno Adriatico, il Rubicone dal mar superiore, l'Arno dal mar inferiore, il Varo dall'Alpi della Liguria e il fiume Risano; onde Plinio *Ep. lib.* 18, dice *Italicus es, an provincialis?*

(14) *Duo millia sestertia*. Avvertiremo qui per sempre con Gesnero che " Digna erat Politiani lectio, quæ reciperetur; sed malo in eam partem peccare, quæ cautior est. Duriusculum forte videbitur quibusdam, tot locis mutare lectionem, ubi magno consensu *millia sestertia* literis expresserunt librarii. Ne-

Neque nihili sunt, quæ Gronovio patri reposuit Perizonius ad Sanct. 4, 4, 78 & 4, 8, 2. incertam fere facit librorum lectionem ratio veterum scribendi per compendium aut notam IIı, IIS vel HS.

(15) Qui si parla della dote della vite, di cui abbiamo parlato alla annotazione 6 di questo capitolo.

(16) Havvi una seconda ragione, in grazia della quale gli altri si rimarranno dal seguire il metodo del nostro autore; poichè la natura del commercio, di cui qui parla Columella, è tale, che non è vantaggioso che pei primi inventori e pochi altri che seguono le loro pedate: divulgato che siasi il modo con cui si guadagna, molti se ne approfittano; e così vengono a diseccarsi le sorgenti del lucro. In fatti quando tutto il vicinato avrà una volta piantate delle viti, chi è quegli che in allora comprerà dei magliuoli? E poi come provvedere dagli altri, quando che le margotte si possono trarre dai pro-

proprj terreni, e quando lo stesso Columella consiglia nel seguente capitolo di non piantar magliuoli, se non quando saranno nati nel terreno, in cui si vorranno piantare?

CAPUT IV.

Quæ observare debeat qui vineas instituit.

Cui vineta facere cordi est. præcipue caveat, ne alienæ potius curæ, quam suæ credere velit, neve mercetur viviradicem. Sed genus surculi probatissimum domi conserat, faciatque vitiarium, ex quo possit agrum vineis vestire. Nam quæ peregrina ex diversa regione semina transferuntur, minus sunt familiaria nostro solo, quam vernacula: eoque velut alienigena reformidant mutatam cœli locique positionem. Sed nec certam generositatis fidem pollicentur, cum sit incertum, an is, qui conseruerit ea, diligenter exploratum probatumque genus surculi deposuerit. Quamobrem biennii spatium longum esse minime existimandum est, intra quod utique tempestivitas seminum respondet, cum semper, ut dixi, plurimum retulerit exquisi-

ti-

CAPITOLO IV.

Quali cose deggionsi osservare da chi vuole formare de' vigneti.

Chi avrà intenzione di formare un vigneto, guardisi specialmente di non fidarsi più dell'altrui cura, che della propria, nè dagli altri compri le margotte; ma pianti ne' proprj poderi quella specie di vite, che l'esperienza avrà dimostrata di ottima qualità, e faccia il semenzaio di viti, dal quale possa trarre con che vestire di vigne il terreno: perchè i magliuoli stranieri che ci vengono portati dagli altri paesi, sono meno familiari al nostro suolo de' domestici; e quali forestieri nel medesimo, temono il cangiamento del clima e del terreno. Ma nemmeno promettono una sicura generosità, non essendo cosa certa se quegli che avrà piantati i magliuoli (1), abbia scelto con diligenza quella specie che sia di ot-

ti generis stirpem deposuisse. Post hæc deinde meminerit accurate locum vineis eligere: de quo cum iudicaverit, maximam diligentiam sciat adhibendam pastinationi: quam cum peregerit, non minore cura vitem conserat: & cum seruerit, summa sedulitate culturæ serviat: id enim quasi caput & columen est impensarum, quoniam in eo consistit, melius an sequius terræ mandaverit paterfamilias pecuniam, quam in otio tractare. Igitur unum quodque eorum quæ præposui, suo iam prosequar ordine.

CA-

tima riuscita. Laonde non è da giudicarsi che sia troppo lungo lo spazio di due anni, entro il quale certamente le margotte sono al caso di essere trapiantate; per lo che sempre, come ho detto, importa moltissimo l'aver piantate delle viti di scelta specie. Dopo ciò, si abbia presente di scegliere giudiziosamente il terreno in cui vanno piantate; il quale scelto che siasi, sappiasi essere di grande importanza l'attenzione che si deve avere nel levarle dal semenzaio: il che fatto, non minor cura ricercasi nel piantar la vite; e piantata che l'abbia, la coltiverà colla più grande assiduità: di fatti in ciò consiste quasi il capo principale delle spese; e da ciò pure si potrà argomentare se il capo di casa bene, o male avrà affidato alla terra il proprio danaro, piuttosto che lasciarlo ozioso (2). Dunque parlerò con ordine di tutte quelle cose che mi sono proposto.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO IV.

(1) Ursino è di parere che si debba leggere *conseverit ea;* e invece di *cum seruerit* vuole che si scriva *cum severit*. Ma è da notarsi che tanto gli autori, quanto i librai scrivono, o compongono nell' una e nell' altra guisa.

(2) *Quam in otio tractare*. Ursino vuole che si legga *tractaret*. Ma neppure in questa guisa il sentimento è intero. A questo luogo trovansi parecchie varianti, dalle quali Gesnero trarrebbe il seguente testo: *Quoniam in eo consistit, melius an is terræ mandaverit paterfamilias pecuniam, an qui in otio tractarit?* "Hæc ultima vox, soggiunge Gesnero, in lipsiensi codice truncata est, quo facilius mutari aliquid potuit."

CAPUT V.

Quali solo & quomodo vitiarium faciundum sit.

Vitiarium neque ieiuna terra, nec uliginosa faciendum est: succosa tamen, & mediocri potius, quam pingui. tametsi fere omnes auctores huic rei laetissimum locum destinaverunt. quod ego minime reor esse pro agricola. nam depositae stirpes valido solo, quamvis celeriter comprehendant, atque prosiliant, tamen cum sint viviradices factae, si in peius transferantur, retorrescunt, nec adolescere queunt. Prudentis autem coloni est ex deteriori terra potius in meliorem, quam ex meliore in deteriorem transferre. Propter quod mediocritas in electione loci maxime probatur, quoniam in confinio boni malique posita est. Sive enim postmodum necessitas postulaverit tempestiva semina ieiuno solo committere, non magnam sentient diffe-

CAPITOLO V.

In qual terreno e in qual maniera è da farsi il semenzaio delle viti.

Il semenzaio delle viti non si deve fare nè in terra debole, nè in terra umida, nella succosa piuttosto e mediocre, che nella grassa, quantunque quasi tutti gli autori assegnino al semenzaio il più grasso terreno; il che io non credo che sia avvantaggioso per l'agricoltore; imperciocchè poste le piante in robusto terreno, sebbene con facilità leghino e germoglino prestamente, tuttavia quando i magliuoli saranno formati (1), se si trapiantano in una terra più cattiva, si diseccano, nè possono allignarvi. Uffizio dunque del prudente agricoltore è di trapiantare piuttosto le viti da una cattiva terra in una migliore, che da una buona in una cattiva. Per la qual cosa nella scelta del terreno si approva somma-

ferentiam, cum ex mediocri terra in exilem translata sunt: sive lætior ager conserendus est, longe celerius in ubertate coalescunt. Rursus tenuissimo solo vitiarium facere minime rationis est, quoniam malleolorum pars maior deperit, & quæ superest, tarde fit idonea translationi. Ergo mediocris, & modice siccus ager vitiario est aptissimus, isque bipalio prius subigi debet, (quæ est altitudo pastinationis, cum in duos pedes & semissem convertitur humus) ac deinde tripedaneis relictis spatiis, quæ per semina excolantur, in singulis ordinibus, qui ducenos quadragenos pedes obtinent, sexcenteni malleoli pangendi sunt. is numerus consummat per totum iugerum seminum millia quatuor & viginti. Verum hanc curam prævenit inquisitio & electio malleolorum. nam ut sæpe iam retuli, quasi fundamentum est prædictæ rei, probatissimum genus stirpis deponere.

CA-

mamente il mediocre, come quello che a un tratto è tra il buono e il cattivo; perchè se in seguito si dovranno per necessità piantare in un terreno magro le margotte già fatte, non proveranno alcuna osservabile differenza, quando si traspianteranno da una terra mediocre in una magra; e se il terreno sarà fertile, di gran lunga cresceranno più speditamente nel pingue terreno. Inoltre non è per niente ragionevole il formare il vivaio delle viti in un terreno magrissimo, perchè muore la maggior parte de' magliuoli, e quelli che rimangono vivi, non sono atti ad essere traspiantati che tardi. Dunque il terreno più idoneo pel seminario delle vigne è il mediocre e leggermente secco: e quello prima si rivolge colla zappa (2), dopo di che si fa in guisa che i filari dei magliuoli da coltivarsi abbiano tramezzo uno spazio di tre piedi; e la lunghezza di dugento quaranta, e in ognuno dei filari si pianteranno seicento margotte. In un jugero

in-

intero vi entreranno ventiquattromila margotte. Ma avanti di ciò fare, è mestieri prima esaminare e scegliere i magliuoli, perchè, come sovente abbiamo detto, devesi riguardare qual base di quest' operazione la scelta delle viti da piantarsi.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO V.

(1) Nelle antiche edizioni si legge altrimenti: *Tamen cum sint viviradices, & fractæ sint priusquam transferantur retorrescunt*. E perchè mai i magliuoli dovranno diseccarsi in un pingue terreno, avanti che sieno trapiantati? E chi mai pianterà margotte rotte? Dai codici adunque si è tratta la vera lezione, ed è quella appunto che si ha nel nostro testo. E che tale sia la lezione, si conferma colle seguenti parole di Columella: *Prudentis autem coloni est, ex deteriori potius terra in meliorem, quam ex meliore in deteriorem*

rem transferre. Parimente nel capitolo IX: *Nam quod assuetum est pingui, nullo modo maciem terræ patitur*. E nel capitolo X: *Hic surculus translatus raro degenerat, cum ex deteriore statu meliorem sortitur*. Palladio pure nel libro I, 6 ha abbracciato il sentimento di Columella, dicendo egli: *Seminarium mediocri terra instituere debemus, ut ad meliora quæ sata fuerint, transferantur*. E nel libro II, 9: *Sed vitem vel arborem melius erit de exili ad pinguem transferre, nam si a pingui terra ad solum exile transierint, utiles esse non poterunt*. Mosso dunque Gesnero da tutte queste ragioni allegate da Pontedera, non ha esitato a correggere il testo.

(2) *Quæ est altitudo pastinationis, cum in duos pedem & semissem convertitur humus*. Bonnetrie non ha tradotto neppur egli queste parole, ed ha in ciò seguito Gesnero, il quale dice: " quæ uncis inclusimus, ea ex glossa irrepsisse videbantur Broukhusio. Non iniuria. "

CA-

CAPUT VI.

Qualis & ex quibus partibus vitis malleolus legendus sit.

Sed electio dupliciter facienda est: non enim solum fæcundam esse matrem satis est, ex qua semina petuntur, sed adhibenda ratio est subtilior, ut ex his partibus trunci sumantur, quæ & genitales sunt, & maxime fertiles. Vitis autem fæcunda, cuius progeniem studemus submittere, non tantum debet eo æstimari, quod uvas complures exigit. potest enim trunci vastitate id accidere, & frequentia palmitum: nec tamen eam feracem dixerim, cuius singulæ uvæ in singulis sarmentis conspiciuntur. Sed si per unumquemque pampinum maior numerus uvarum dependet; si ex singulis gemmis compluribus materiis cum fructu germinat; si deinque etiam e duro virgam cum aliquibus racemis citat; si etiam nepotum fru-

ctu

CAPITOLO VI.

Qual magliuolo è da sceglersi, e da qual parte della vite è da trarsi.

Ma due viste si debbono avere nella scelta; perciocchè non solo basta che la madre, da cui si traggono i magliuoli, sia feconda; ma è mestieri ancora aver tutta l' attenzione che i suddetti non si piglino che da quelle parti del tronco, le quali e sono generative e le più fertili. Non si deve poi giudicare che la vite, di cui ci studiamo di aver la razza, sia fertile per questo solo che genera molti grappoli, poichè ciò può avvenire in grazia della grandezza del tronco e della copia de' tralci; come nemmeno chiamerei feconda quella vite che avesse un solo grappolo per sermento; ma se da ogni pampano pende un buon numero di grappoli; se ogni gemma getta parecchi rami a frutto; se anche dalla par-

te

ctu gravida est: ea sine dubitatione ferax destinari debet legendo malleolo. Malleolus autem novellus est palmes, innatus prioris anni flagello, cognominatusque a similitudine rei, quod in ea parte, quæ deciditur ex vetere sarmento prominens utrinque, malleoli speciem præbet. Hunc ex fœcundissima stirpe legendum censemus omni tempore, quo vineæ putantur, ac super terram gemmis tribus vel quatuor extantibus, diligenter obruendum loco modice humido non uliginoso. dum tamen antiquissimum sit considerare, ne vitis, ex qua is sumitur, ancipitem floris habeat eventum, ne difficulter acinus ingrandescat, ne aut præcoquem, aut seræ maturitatis fructum afferat. nam illa volucribus, hæc etiam tempestatibus hiemis infestatur. Tale porro genus non una comprobatur vindemia. potest enim vel anni proventu, vel aliis de causis, etiam naturaliter infœcunda vitis semel exuberare. Sed ubi plurimis velut emeritis annorum stipendiis fides surculo constitit, nihil du-

bi-

te dura del tronco getta de' tralci ancor essi forniti di alcuni grappoli (1); e se finalmente i germogli dei pampani sono con frutto (2), una tal vigna essendo senza dubbio feconda, la destinerei a somministrare i magliuoli. Il magliuolo poi (3) è un giovane ramo a frutto, nato dalla verga nell'anno antecedente; ed è detto così, perchè rassomiglia al martello in quella parte che si taglia del vecchio sarmento, e che è prominente a destra e a sinistra. Noi pensiamo che i magliuoli si debbano scegliere da una fecondissima pianta entro il tempo che si potano le vigne, e stando sopra terra tre, o quattro gemme, diligentemente si ricuoprono in un luogo mediocremente umido, non già palustre. Egli è però cosa approvatissima l' averé attenzione che la vite, da cui si traggono, non sia soggetta a perdere il suo fiore, come nemmeno che i suoi grani non s' ingrandiscano difficilmente, e che non sia di quella specie, il cui frutto non si matu-

bitandum est de fœcunditate. nec tamen ultra quadrennium talis extenditur inquisitio: id enim tempus fere virentium generositatem declarat, quo sol in eandem partem signiferi per eosdem numeros redit, per quos cursus sui principium cœperat. quem circuitum meatus dierum mille quadringentorum sexaginta unius ἀποκατάστασιν vocant studiosi rerum cælestium.

C A-

ri nè troppo presto, nè troppo tardi (4); imperciocchè nel primo caso è danneggiato dagli uccelli, come nel secondo dai cattivi tempi d'inverno. Siffatte qualità non si ravvisano in una sola vendemmia, potendosi o in grazia della fertilità dell'anno, o per altre cause comparire in una sol volta abbondante di frutta quella vigna, che naturalmente sterile. Ma ove consta che per molti anni la pianta ha servito, per così dire, ottimamente, non si deve punto dubitare della sua fecondità. Nè tale ricerca però deve estendersi oltre i quattro anni; poichè tal limite dimostra per ordinario la generosità dei vegetabili; tempo che il sole impiega in percorrer di nuovo i segni dello zodiaco per ritornare a quel punto della sua corsa, da cui aveva principiato; giro che comprende mille quattrocento sessanta un giorno intero, e che gli studiosi delle cose celesti chiamano ἀποκατάστασιν (5).

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO VI.

(1) Questi tralci sogliono per lo più essere sterili, e non producono che foglie; per lo che si chiamano *pampinarii*. Veggasi inoltre il capitolo VI del libro V.

(2) *Nepotum fructu*. Ursino dice che tanto qui, quanto altrove adopera Columella la parola *nepotes* in quel senso che l'ha usata Virgilio nella Georgiche, quando disse *seris factura nepotibus umbram*. Ma Gesnero soggiunge: "Singularis interpretatio versus Virgiliani iam Cerdæ notata, nec facile cuiquam probanda; cum ibi simpliciter posteri intelligantur, quibus profutura sit umbra." Chi vorrà sapere quali sono i *nepotes* delle viti, ricorra alla figura I della tavola I.

(3) Il magliuolo trovasi delineato nella tavola II, figura I. Presso Isidoro libro XVII,

XVII, capitolo V, così si legge: *Quod in ea parte, qua deciditur ex vetere sermento prominens utrumque*. Col testo di Columella possiamo adunque correggere questo luogo corrotto d' Isidoro, scrivendo *utrinque*.

(4) Il nostro testo è: *ne vitis, ex qua is sumitur, ancipitem floris habeat eventum, ne difficulter acinus ingrandescat, ne aut præcoquem, aut seræ maturitatis fructum afferat*. Ora *acinus* non si trova quasi che nella sola edizione di Aldo, perchè nelle primarie edizioni, e nei codici sangermanense, goesiano, poliziano, e di Pontedera si ha *acinis*, cioè *ne* (*vitis*) *difficulter acinis ingrandescat*. Inoltre si deve leggere *præcoquis*, non già *præcoquem*, appoggiati in ciò ai codici sangermanense, lipsiense, poliziano, trombelliano, di Pontedera, ed all'edizione dei Giunti.

(5) Cioè a dire *ristabilimento*. Questo periodo è formato sopra l' anno giuliano, il quale è di 365 giorni e sei ore,

le quali ore in capo a quattro anni danno un giorno intero per compire li 1461 giorno qui menzionati. Ma qual relazione mai vi può essere tra questo periodo e la fecondità delle piante?

CA-

CAPUT VII.

Quomodo fœcunditatem vitis explores.

Sed certum habeo, P. Silvine, iamdudum te tacitum requirere, cuius generis sit ista fœcunda vitis, quam nos tam accurate describimus, ac ne de iis aliqua significetur, quæ vulgo non habentur feracissimæ. plurimi namque Bituricam, multi spioniam, quidam basilicam, nonnulli arcelacam laudibus efferunt. Nos quoque hæc genera non fraudamus testimonio nostro. sunt enim largissimi vini. Sed proposuimus docere vineas eiusmodi conserere, quæ nec minus urbes fructus prædictis generibus afferant, & sint pretiosi saporis, velut Aminei, vel certe non procul ab eo gustu: cui nostræ sententiæ scio pene omnium agricolarum diversam esse opinionem, quæ de Amineis inveterata longo iam tempore convaluit, tan-

quam

CAPITOLO VII.

In qual maniera si può conoscere la fecondità della vite.

Ma io tengo per certo, o Publio Silvino, che da buona pezza tu mi ricerchi in silenzio quale debba essere la specie di questa feconda vite che noi abbiamo descritta sì accuratamente. Forse che noi intendiamo parlare di alcuna di quelle che dal volgo non sono giudicate fecondissime (2). Perchè molti colmano di lodi la biturica, parecchi la spionia, altri la basilica, e alcuni l' arcelaca. Noi pure non neghiamo i nostri elogi a queste specie di vigne, perchè danno abbondantissimo vino. Ma ci siamo proposti d' insegnare che non sono da piantarsi che quelle tali vigne, le quali producono non solo ubertose frutta in pari guisa delle menzionate specie, ma che sono anche nell' istesso tempo di grato sa-

quam natali & ingenita sterilitate laborantibus; quo magis nobis ex alto repetita compluribus exemplis firmanda ratio est, quæ desidia, nec minus imprudentia colonorum damnata, & velut ignorantiæ tenebris obcæcata luce veritatis caruit. Quare non intempestivum est nos ad ea præverti, quæ videntur hunc publicum errorem corrigere posse.

sapore, com' è quello delle amminee, o almeno non molto lontano da questo. Io so che quasi tutti gli agricoltori hanno un' opinione differente dalla mia; opinione consolidata più da lungo tempo, cioè che le amminee vanno soggette a una nativa sterilità (2). Laonde ci è mestieri prender la cosa dall' alto, e confermare con molti esempj il nostro metodo, il quale è condannato dalla poltroneria non meno, che dall' imprudenza degli agricoltori, ed offuscato per così dire dalle tenebre dell' ignoranza, e perciò privo della luce della verità. Per la qual cosa non è fuor di luogo preoccuparsi di ciò che sembra opportuno a correggere questo pubblico errore.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO VII.

(1) *Ac ne de iis aliqua significetur.* Noi con Scoettgenio e Pontedera abbiamo adottato *anne* in luogo di *ac ne*. Nei codici sangermanense, goesiano, e lipsiense trovasi di fatti *anne*.

(2) *Quæ de Amineis inveterata longo iam tempore convaluit, tanquam natali & ingenita sterilitate laborantibus.* Miglior partito è adottare la lezione dei codici poliziano, lipsiense, pontederiano, e dell' edizione de' Giunti, che hanno *naturali*, in vece di *natali*.

CAPUT VIII.

Quæ spectanda sit qualitas in eo solo, quod vineis destinaveris.

Igitur si rerum naturam, P. Silvine, velut acrioribus mentis oculis intueri velimus, reperiemus parem legem fæcunditatis eam dixisse virentibus, atque hominibus, cæterisque animalibus: nec sic aliis nationibus regionibusve proprias tribuisse dotes, ut aliis in totum similia munera denegaret. Quibusdam gentibus numerosam progenerandi sobolem dedit, ut Ægyptiis & Afris, quibus gemini partus familiares, ac pene solennes sunt: sed & Italici generis esse voluit eximiæ fæcunditatis Albanas Curiatiæ familiæ trigeminorum matres. Germaniam decoravit altissimorum hominum exercitibus; sed & alias gentes non in totum fraudavit præcipuæ staturæ viris. nam & M. Tullius Cicero testis est Romanum fuisse civem Nævium

vium

CAPITOLO VIII.

Quale proprietà è da trovarsi in quel terreno che avrai destinato per le viti.

Se noi vogliamo dunque, o Publio Silvino, penetrar cogli occhi della mente la natura delle cose, troveremo che una pari legge di fecondità essa ha impartita ai vegetabili, agli uomini, e agli altri animali; e che ad alcune nazioni e contrade non ha conferite distinte doti in guisa, che abbia voluto privar totalmente di simili doni le altre. Essa diede ad alcune nazioni la proprietà di generare una numerosa prole, come agli Egizj ed agli Africani (1), presso i quali i parti gemelli sono familiari e quasi consueti, ma ha voluto ancora che nella stirpe italiana si trovassero donne di una singolare fecondità, e che le madri albane della famiglia dei Curiacii partorissero a un tratto tre figli (2). Essa illustrò la Ger-

vium Pollionem pede longiorem quam quemquam longissimum: & nuper ipsi videre potuimus in apparatu pompæ Circensium ludorum Iudææ gentis hominem proceriorem celsissimo Germano. Transeo ad pecudes. Armentis sublimibus insignis Mevania est, Liguria parvis: sed & Mevaniæ bos humilis, & Liguriæ nonnunquam taurus eminentis staturæ conspicitur. India perhibetur molibus ferarum mirabilis: pari tamen in hac terra vastitate belvas progenerari quis neget? cum intra mœnia nostra natos animadvertamus elephantos. Ad genera frugum redeo. Mysiam Libyamque largis aiunt abundare frumentis; nec tamen Appulos, Campanosque agros opimis defici segetibus. Tmolon & Corycon flore croceo; Iudæam & Arabiam pretiosis odoribus illustrem haberi: sed nec nostram civitatem prædictis egere stirpibus. quippe cum pluribus locis urbis, iam casiam frondentem conspicimus, iam turcam plantam, florentesque hortos myrrha & croco. His tamen exem-

plis

Germania di eserciti composti di uomini altissimi, ma non però ha defraudato totalmente gli altri popoli di uomini di una statura eminente; poichè Cicerone (3) attesta che vi fu il cittadin romano Nevio Pollione (4), il quale era un piede più lungo di qualsivoglia altro altissimo uomo; e testè noi medesimi abbiam potuto vedere nell' apparato solenne dei giuochi circensi un uomo di nazione giudeo, più alto del Germano il più lungo (5). Ora passo al bestiame. La Bevagna è celebre per gli armenti grandissimi, come lo è la Liguria pei piccoli. Ma nella Bevagna (6) si veggono ancora de' buoi piccioli, quando nella Liguria si veggono alcune volte de' tori di una eminente statura. L' India è celebre per la maraviglosa grossezza delle fiere: e chi negherà che del pari in questa terra non si generino belve egualmente grosse, quando che veggiamo degli elefanti nati dentro le nostre mura? Ritorno ai varj frutti della terra. Dicono che la Misia

plis nimirum admonemur, curæ mortalium obsequentissimam esse Italiam, quæ pene totius orbis fruges, adhibito studio colonorum, ferre didicerit. quo minus addubitamus de eo fructu, qui velut indigena, peculiarisque & vernaculus est huius soli. Neque enim dubium est Massici, Surrentinique & Albani, atque Cæcubi agri vites omnium quas terra sustinet, in nobilitate vini principes esse.

CA-

e la Libia abbondano di gran copia di biade, nè però mancano di ricche raccolte le campagne della Puglia e della Campania. Tomalitze e Churco (7) sono illustri pei loro fiori di zafferano, come la Giudea e l'Arabia pei loro preziosi odori. Ma nemmeno la nostra città manca delle anzidette piante, perchè già veggiamo provare in molti luoghi della nostra città la frondosa cannella (8), la pianta dell'incenso (9), e fiorir nei giardini la mirra e lo zafferano. Da questi esempj appunto siamo avvertiti che l'Italia si piega con molta facilità alle premure de' suoi abitanti, e che ha imparato, mediante l'industria degli agricoltori, a produrre i frutti quasi di tutto l'universo; e in maniera tale che non ci deve restare alcun dubbio di un frutto, ch'è da riguardarsi qual indigena, peculiare e nativo di questo suolo; perciocchè non v'ha dubbio che le vigne del terreno del monte Massico, di Sorrento, di Albano, e del monte Cecubo, non sie-

no per l'eccellenza del loro vino le principali di tutte quelle che trovansi sulla terra.

AN-

ANNOTAZIONI

al Capitolo VIII.

(1) Gli antichi, e Plinio tra gli altri nel libro VII, capitolo III, attribuivano questa fecondità alle acque del Nilo, le quali, a loro detta, influivano non solo sopra le terre, ma ancora sopra le donne. *Tergeminos nasci*, dic'egli, *certum est Horatiorum Curiatiorumque exemplo: supra, inter ostenta dicitur, præterquam in Ægypto, ubi fœtifer potu Nilus.*

(2) Columella c'insegna qui, e molto più nel principio del seguente capitolo, ciò che gli storici ci hanno taciuto, raccontandoci la storia degli Orazj e dei Curiazj. Eglino hanno passato sotto silenzio che le loro madri rispettive erano sorelle, ed ambedue figlie di un cittadino albano della famiglia dei Curiazj: l'una avea per conseguenza sposato un Curiazio ad Alba, e l'altra un Orazio a Roma. In

tal modo gli Orazj e i Curiazj erano cugini per parte della loro madre, la qual era della famiglia di questi ultimi. Si può vedere nel primo libro di Tito Livio il combattimento tra questi parenti, nel quale avendo riportata la vittoria un Orazio, si venne ad assicurare il dominio di Roma.

(3) Abbiamo omesso nella traduzione *Marco Tullio*, perchè trovasi non solo soppresso nei codici sangermanense, poliziano, trombelliano, e di Pontedera, ma ancora nelle tre antichissime edizioni gensoniana, bolognese, e reggiana.

(4) Noi non troviamo questo fatto nelle opere che noi abbiamo di quest' oratore. Forse è tratto da un libro che egli aveva composto sopra le cose maravigliose; libro che cita Plinio nel libro XXXI, capitolo II.

(5) Plinio nel lib. VII, capitolo XVI, dice che non si sa precisamente l' altezza di questo Giudeo; ma è certo che si con-

considerava qual prodigio. Egli ha lasciato scritto ancora che fu soffocato dalla folla del popolo, che curioso vi si affollò intorno.

(6) *Sed & mevaniæ*: così vuole che si legga Ursino, e non *mevania*, che trovasi nell' edizione gensoniana; altramenti non si dovrebbe dire poco dopo *& Liguriæ*, ma *& Liguria*.

(7) *Tmolon & Corycion florere croco*. "Crocum Corycium, dice Pontedera, celebratur quod in *Coryco* monte proveniat. Plinius libro 21, capitolo 6, *Prima, ait, nobilitas Cilicio* (croco) *& in Coryco monte*. Lucanus libro IX. *Utque solet pariter totis effundere signis-Corycii pressura croci*. Martialis Epigramm. lib. 3. *Quod spirat tenera malum mordente puella, -Quod de Corycio quæ venit aura croco*. Dioscorides lib. 1, cap. 25. *Crocum ad usum medicum præstantissimum est Corycium*. Galenus lib. 1, de Antidot. cap. 14: *Crocum vero Corycium laudant tum antiqui omnes, tum poetæ*. Quare non

corycium (che trovasi in tutte le edizioni, fuorchè nelle edizioni gensoniana, bolognese, e regiense), sed *corycon*. Eadem ratione & apud Isidorum lib. 17, cap. 9 est scribendum: *Crocus dictus ab oppido Ciliciæ quod vocatur Corycon*. „

“ Reposui lectionem antiquissimarum editionum, sono parole di Gesnero, quibus *de flore croceo* ipse etiam mediceus codex adstipulatur. Cæterum de *Corycio croco* plena sunt omnia. Tmolo *croceos odores* assignavit Virgilius Georg. 1, 56, quem nescio an secuti sint cum nostro, summo Virgilii admiratore, Solinus quoque & Marcianus Capella, quos laudat ad Maronem la Cerda, qui non dissimulat, esse, qui *croceos odores* Tmoli de vino generoso interpretari malint. Plinius certe hanc croci patriam tacet. *Corycon florere croco* legi vult Io: Rhod. ad Scribon. 169, p. 253. Locus Lucani laudatus a Cl. Pontedera, quique habetur 9, 809, sine causa varie tentatur, cum sit sanissimus. *Pressura croci effundit se signis*, hoc est aqua croco tincta per

sta-

statuas multis foraminibus præditas machinatione quadam hydraulica exprimitur, quod in theatris factum esse constat.,,

(8) Se la cannella nasceva in Roma anche ai tempi di Columella, come Plinio ha potuto ignorar questo fatto, e dire nel lib. 16, cap. 32; ch' essa non veniva se non dai paesi settentrionali dell' Italia?

(9) *Iam tuream plantam*. Non si sa comprendere, perchè nelle edizioni gensoniana, bolognese, e regiense trovasi aggiunto *mature ampliatam*. E' probabile che quanto avrà scritto altri nel margine, siasi trasferito nel testo.

CA-

CAPUT IX.

Quomodo Amineas feraces facias.

Fæcunditas ab his forsan desideratur: sed & hæc adiuvari potest cultoris industria. nam si, ut paullo ante retuli, benignissima rerum omnium parens natura quasque genteis atque terras ita muneribus propriis ditavit, ut tamen cæteras non in universum similibus dotibus fraudaret: cur eam dubitemus etiam in vitibus prædictam legem servasse? ut quamvis earum genus aliquod præcipue fæcundum esse voluerit, tanquam Bituricum, aut basilicum; non tamen sic Amineum sterile reddiderit, ut ex multis millibus eius ne paucissimæ quidem vites fæcundæ, tanquam in Italicis hominibus Albanæ illæ sorores reperiri possint. Id autem cum sit verisimile, tum etiam verum esse nos docuit experimentum, cum & in Ardeatino agro, quem mul-

CAPITOLO IX.

In quale maniera rendansi fertili le viti amminee.

Forse sarebbe da desiderarsi (1) nelle anzidette vigne la fecondità; ma l'industria del coltivatore può aiutarle ad acquistarla: imperocchè se, come poco avanti ho detto, la natura qual madre benignissima di tutte le cose ha arricchito dei proprj doni qualunque popolo e qualsivoglia terreno in maniera, che non però gli altri restassero generalmente defraudati di simili doti, e perchè dubiteremo che non abbia serbata la predetta legge anche per le viti? Perchè quantunque abbia voluto che alcune specie di viti, come la biturica, o la basilica, fossero in particolar modo feconde, non ha voluto però render le amminee sterili in guisa, che tra molte migliaia di viti non se ne trovassero che pochissime di feconde,

in

multis temporibus ipsi ante possedimus, & in Carseolano, itemque in Albano, generis Aminei vites huiusmodi notæ habuerimus, numero quidem perpaucas, verum ita fertiles, ut in iugo singulæ ternas urnas præberent, in pergulis autem singulæ denas amphoras peræquarent. Nec incredibilis debet in Amineis hæc fœcunditas videri. nam quemadmodum Terentius Varro, & ante eum M. Cato possent affirmare, sexcentenas urnas priscis cultoribus singula vinearum iugera fudisse, si fœcunditas Amineis defuisset, quas plerumque solas antiqui noverant? nisi putamus ea quæ nuper, ac modo plane longinquis regionibus arcessita notitiæ nostræ sunt tradita, Biturici generis, aut basilici vineta eos coluisse, cum vetustissimas quasque vineas adhuc existimemus Amineas. Si quis ergo tales, quales paullo ante possedisse me retuli, Amineas pluribus vindemiis exploratas notet, ut ex his malleolos feracissimos eligat, posset is pariter generosas vineas & uberes efficere.

in quella stessa maniera che tra gli abitanti d'Italia non si sono potute trovare che le sorelle albane, delle quali parlammo (2). Non solamente il contrario è verisimile, ma ancora l'esperienza ce ne ha dimostrata la verità; poichè e nel terreno di Ardea, che da molto tempo a questa parte noi possediamo, e nel Carseolano, e parimente nell' Albano noi abbiamo avuto in nostro potere delle viti amminee che avevano questo carattere di fecondità, poche bensì di numero, ma tanto fertili, che ogni pianta aggiogata somministrava tre urne di vino, e quella che si era ridotta a pergolato, produceva dieci anfore (3). Nè tale fecondità ci deve sembrare incredibile nelle amminee. Imperocchè, e come mai Terenzio Varrone (4) e avanti di lui Marco Catone avrebbero potuto accertare che ogni jugero di vigne avesse somministrato agli antichi agricoltori seicento urne di vino, se le amminee, ch' erano quasi le sole che conoscessero gli

an-

re. Nihil enim dubium est, quin ipsa natura sobolem matri similem esse voluerit, unde etiam pastor ille in Bucolicis ait,

Sic canibus catulos similes, sic matribus hœdos
Noram.

unde sacrorum certaminum studiosi pernicissimarum quadrigarum semina, diligenti observatione custodiunt, & spem futurarum victoriarum concipiunt propagata sobole generosi armenti. Nos quoque pari ratione velut olympionicarum equarum, ita feracissimarum Aminearum seminibus electis largæ vindemiæ spem capiamus. Neque est quod temporis tarditas quemquam deterreat: nam quidquid moræ est, in exploratione surculi absumitur. Cæterum cum fœcunditas vitis comprobata est, celerrime insitionibus ad maximum numerum perducitur. Eius rei testimonium tu præcipue, Publi Silvine, perhibere nobis potes, cum pulchre memineris, a me duo iu-

antichi, non fossero state feconde? Quando bene non pensiamo (5) che quelli abbiano coltivato i vigneti della specie delle bituriche, o delle basiliche, le quali ci sono note da poco tempo, e incontrastabilmente stateci portate da paesi lontani, poichè è fuor di dubbio che anche oggidì si reputano antichissime tutte le vigne amminee. Se altri adunque dopo replicate vendemmie troverà delle vigne amminee simili a quelle che testè dissi di aver possedute, e che in queste scelga i magliuoli i più fecondi, potrà ancor egli parimente formar de' vigneti generosi e fertili. Imperciocchè non v' ha alcun dubbio che la natura non abbia voluto che la prole rassomigliasse alla madre. Laonde quel pastore nelle Bucoliche disse in pari senso (6):

Così pur sembianti
Alle lor madri i cagnolin vedeva,
Ed i capretti.

Per

iugera vinearum intra tempus biennii ex una præcoque vite, quam in Ceretano tuo possides, insitione facta consummata. Quemnam igitur existimas vitium numerum intra tantundem temporis interseri posse duorum iugerum malleolis, cum sint ipsa duo iugera unius vitis progenies? Quare si, ut dixi, laborem & curam velimus adhibere, facile prædicta ratione tam feraces Aminei generis vineas constituemus, quam Biturici, aut basilici: tantum retulerit, ut in transferendis seminibus similem statum cæli, locique & ipsius vitis habitum observemus: quoniam plerumque degenerat surculus, si aut situs agri, aut aeris qualitas repugnent, aut etiam, si ex arbore in iugum defertur. Itaque de frigidis in frigida, de calidis in similia, de vineis in vineas transferemus. magis tamen ex frigido statu stirps Aminea potest calidum sustinere, quam ex calido frigidum. quoniam omne vitis genus, tum maxime prædictum, naturaliter lætatur tepore potius, quam frigore. Sed

&

Per lo che (7) gli amanti dei combattimenti sacri (8) conservano con tutto lo scrupolo la razza dei più veloci destrieri (9), sperando che propagandosi la stirpe dei generosi armenti, saran per ottenere nuove vittorie. Noi parimente speriamo una copiosa vendemmia scegliendo i magliuoli dalle più feconde amminee, nella stessa guisa che si spera di riportar le vittorie, quando si sono scelti cavalli generati da cavalle che furono vittoriose ne' giuochi olimpici (10). Nè si spaventi alcuno per la lunghezza del tempo, perchè tutta la tardanza consiste nella sperienza di una pianta. Per altro comprovata che sia la fecondità della vite, con somma prestezza si moltiplica la medesima per mezzo dell'innesto. Della qual cosa tu, o Pubblio Silvino, puoi in particolar modo render sicura testimonianza, potendoti ben ricordare che nello spazio di due anni ho popolato di viti due jugeri interi cogl' innesti che mi aveva forniti una sola vite primaticcia,

& qualitas soli plurimum iuvat, ut ex macro aut mediocri transducatur in melius. nam quod assuetum est pingui, nullo modo maciem terræ patitur, nisi sæpius stercores. Atque hæc de cura eligendi malleoli generatim præcepimus. nunc illud proprie (specialiter) ut non solum ex fœcundissima vite, sed etiam e vitis parte feracissima semina eligantur.

CA-

che tu possedevi nella Ceretana. Quante viti pensi tu dunque che si sarebbero potute piantare nel medesimo spazio di tempo, coi magliuoli che avrebbero somministrati questi due jugeri, quando che quelli non derivano che da una sola vite? Laonde, se, come ho detto, non vorremo risparmiar nè fatica, nè diligenza, agevolmente formeremo col metodo indicato delle vigne amminee fertili egualmente che le bituriche, o le basiliche: questo solo è da avvertire che nel trapiantar le piante si abbia attenzione di metterle sotto un simile clima, in un terreno consimile, e che non si cambi il modo con cui erano disposte; poichè sovente traligna la pianta, quando la situazione del terreno (11), o la temperatura dell'aria le sono contrarie, ovvero se essendo attaccata all'albero si aggioga. Dunque noi le traspianteremo da un luogo freddo in un luogo freddo, da un luogo caldo in un luogo parimente caldo, e da una pianta di vigna in un'altra del-

la medesima natura (12). Le piante della amminea per altro sono più in istato di sopportare il caldo, uscendo del freddo, che di sostenere il freddo, se escono del caldo; perchè ogni specie di vigna, e massimamente l'amminea, ama naturalmente più il tiepido, che il freddo. Ma anche la qualità del suolo giova moltissimo, importando che dal magro, o mediocre si trapiantino le vigne in un migliore; perciocchè una pianta accostumata al pingue terreno, non può per niuna guisa soffrire la magrezza di un altro, a meno che non si letami sovente. E queste sono quelle cose che generalmente abbiamo insegnate intorno alla diligenza che si debbe usare nella scelta de' magliuoli. Ora si dirà più specialmente (13) che le piante deggionsi trarre da una fecondissima vite non solo, ma ancora dalla parte la più feconda della medesima.

AN-

ANNOTAZIONI

al Capitolo IX.

(1) *Desideratur*. Schoettgenio appoggiato ai codici sangermanense e lipsiense legge più volentieri *forsitan desideretur*; Burmanno ne' suoi commenti a Petronio cap. 130, ha notato lo stesso per mostrare che *forsitan* ama il congiontivo.

(2) Veggasi l' annotazione 2 del capitolo antecedente.

(3) Essendo l' anfora di due urne, come mai una pianta, la quale non produceva che tre urne aggiogata, poteva produrne venti ridotta a pergolato? Egli è vero che la pergola può far sì che i rami della vite possano estendersi maggiormente che nel giogo, ma la proporzione di venti a tre mi pare eccessiva. Noi abbiamo spesse volte osservato che i numeri sono fallati ne' Rustici; e quest' esempio prova che non si possono correggere, che indovinandoli. Forse che Columella ha

scritto *denas*, o *senas*? o se questo è troppo, *quinas*, o *binas*?

(4) Veggasi Varrone nel lib. I, cap. II, ove loda Catone.

(5) *Nisi putamus*. " Nic. Heinsius ad Ovid. Her. 4, 111 (dice Gesnero) etiam *nisi si putamus* legit e codice s. Germani, & pro *plane* observat esse in eodem codice *palaeæ*, pro quo legendum suspicatur, *quæ nuper ac modo talea e longinquis, &c.* Suffragantur, quod notavimus, alii (cioè i codici goesiano, lipsiense e poliziano). Et tamen non placet hic *talea*, nec literarum *p* & *t* permutatio in his qui dictata scribunt facillima, comunissima, hic locum habere videtur. "

(6) Il Titiro di Virgilio nell' egloga prima.

(7) *Nihil enim dubium est.......voluerit (ut etiam pastor ille in bucolicis ait)*
Sic canibus catulos similes, sic matribus hoedos.
Unde.

Co-

Così vorrebbe Pontedera aggiustare il testo, soggiungendo che « illud *noram*, quod probatissimi codices, & priora compressa reiiciunt, ex Virgilio videtur translatum. Porro *unde* ortum arbitror librariorum vitio, alterius citius secundum *unde* dictantis, alterius tardius *ut* scribentis, quæ cum in id tempus inciderent, primum *ut* posterius *unde* evasit. „ Questa è una ingegnosa riflessione di Pontedera, che non è da trascurarsi.

(8) Presso i Greci erano quattro i combattimenti sacri: quelli di Nemea instituiti in onore di Archemoro, i Pitii in onore di Apollo, gl'Istmici in onore di Palemone, o di Melicerta, e gli Olimpici in onore di Giove, o secondo alcuni autori, istituiti da Ercole in onore di Pelope.

(9) Intorno alla genealogia di questi nobili destrieri veggasi tra gli altri Grevio *Præf. Thes. IX antiquitatum Romanarum*, ove poteva anche lodar Marzia-

le 3, 63: *Hirpini veteres qui bene novit avos*.

(10) Questi giuochi celebravansi a Langanico ogni cinque anni.

Dunque non solo i maschi, ma ancora le cavalle erano adoperate in questi giuochi, come consta ancora da Varrone, da Plinio, e da altri.

(11) *Si aut situs agri*. " Veteres editiones, dice Pontedera, *si aut situs plaga ac aeris qualitas*. Ego vero sic legerem: *si aut situs plagæ, aut agri qualitas repugnent, aut etiam si ex arbore in iugum defertur*. Hac ratione ad ea quæ proposuit, omnia respondent, *status cœli ad situs plagæ*, *loci* (status) *ad agri qualitatem*, *vitis habitus* arbustivæ *in iugum* translatæ; id circo adiecit: *Itaque de frigidis in frigida*, *de calidis in similia*, *de vineis in vineas transferemus*; quorum duo prima membra statum plagæ indicant, tertium illud respicit *aut etiam si ex arbore in iugum defertur*. *Agri* vero *qualitatem* significat *sed & qualitas* so-

soli plurimum iuvat, ut ex macro aut mediocri transferatur in melius. „

(12) *De vineis in vineas.* “ Quidni etiam, sono parole di Gesnero, de seminario, vel vitiario? Vide supra de surculis & viviradicibus inter ipsos vinearum ordines educandis. Quod Politianus in Mediceo invenit: *de vinetis*, nescio, quam vim habeat. Neque enim scio, an certa sit differentia, quam Carolus Stephanus in vineto adfert, qui hoc vult latius quid & maius significare, ut *vinetum vineas* plures complectatur.

(13) *Specialiter.* Ursino dice che quest' è un errore de'librai, e che invece è da leggersi *spectabitur*. Piuttosto noi diremo con Gesnero che *specialiter* è forse una glossa di *proprie;* e perciò si è rinchiusa tra parentesi.

CA-

CAPUT X.

Ex qua vitis parte semina eligenda sint.

Feracissima autem semina sunt, non ut veteres auctores tradiderunt, extrema pars eius, quod caput vitis appellant, id est, ultimum & productissimum flagellum: nam in eo quoque falluntur agricolæ. Sed erroris est causa prima species, & numerus uvarum, qui plerumque conspicitur in productissimo sarmento. quæ res nos decipere non debet. id enim accidit non palmitis ingenita fertilitate, sed loci opportunitate, quia reliquas trunci partes humor omnis & alimentum, quod a solo ministratur, transcurrit, dum ad ultimum perveniat. naturali enim spiritu omne alimentum virentis, quasi quædam anima, per medullam trunci, veluti per siphonem, quem diabeten vocant mechanici, trahitur in summum: quo cum pervenerit, ibi con-

si-

CAPITOLO X.

Da qual parte della vite sono da togliersi le piante.

La pianta la più feconda non è poi, come hanno creduto gli antichi autori (1), la sua parte estrema, ch'è detta capo della vite, cioè l'ultimo e il più allungato sarmento, perchè in ciò pure sono andati errati gli agricoltori. Ma la primaria causa di quest' errore si è la bellezza e il numero dei grappoli che sovente si vedono nell' allungatissimo sarmento: il che non ci deve trarre in inganno; poichè ciò non avviene in grazia di una nativa fertilità del tralcio, ma per la buona situazione del luogo, essendochè tutto il succhio e l' alimento che viene somministrato dal suolo, scorre di passaggio le altre parti del tronco, finchè sia giunto alla sua estremità (2). Infatti tutto il nodrimento del vegetabile è at-

sistit, atque consumitur. Unde etiam materiæ vehementissimæ reperiuntur aut in capite vitis, aut in crure vicino radicibus. Sed & hæ stirpes, quæ e duro citantur, duplici ex causa probatæ sunt: quod a fœtu vacant, quodque ex proximo terræ integro atque illibato succo aluntur: & illæ fertiles ac firmæ, quia e tenero prorepunt, & quidquid, ut supra dixi, ad eas alimenti pervenit, individuum est. Mediæ sunt macerrimæ, quia transcurrit hinc parte aliqua interceptus, illinc a se tractus humor. Non debet igitur ultimum flagellum quasi fœcundum observari, etiam si plurimum afferat; siquidem loci ubertate in fructum cogitur: sed id sarmentum quod media vite situm, nec importuna quidem parte deficit, ac numeroso fœtu benignitatem suam ostendit. Hic surculus translatus rarius degenerat, cum ex deteriore statu meliorem sortitur. sive enim pastinato deponitur, sive trunco inseritur, largioribus satiatur alimentis, quam prius, cum esset in egeno. Itaque custodiemus,

ut

attratto alle parti superiori (3) per un naturale assorbimento (a un dipresso come per una specie d'anima) che si fa attraverso la midolla del tronco, come se passasse attraverso un sifone, che i meccanici chiamano *diabete* (4); e giunto che sia all'estremità, ivi si arresta e si consuma: perlochè i tralci i più fecondi della vite trovansi o alla sua estremità, o nella gamba vicina alle sue radici. Ma quei sarmenti (5) ancora, che escono dalla parte dura del tronco (6), sono da schivarsi per due ragioni (7), sì perchè non producono frutto, sì perchè si alimentano di un sugo vicino alla terra, rozzo ed illeso (8); laddove quelli dell'estremità, che escono dalla parte tenera della vite, sono fertili e robusti, per la ragione, come dissi di sopra, che quanto di alimento perviene ai medesimi, non si distribuisce più in alcun altro luogo (9). Quelle di mezzo sono magrissime, perchè il succhio le scorre di passaggio, essendo intercetto in parte dai

sar-

ut a prædictis locis, quos humerosos rustici vocant, semina legamus: tamen quæ attulisse fructum antea animadverterimus. nam si fœtu vacua sint, quamvis laudabilem partem vitis nihil censemus ad feracitatem conferre malleolo. quare vitiosissima est eorum agricolarum opinio, qui minimum referre credunt, quot uvas sarmentum hobuerit, dum ex vite fertili legatur & non ex duro trunco enatum, quod pampinarium vocant. Hæc autem opinio, quæ orta est ex inscitia seminum eligendorum, primum parum fœcundas vineas, deinde etiam nimis steriles reddit. Quis enim omnino iam per tam longam seriem annorum agricolæ malleolum legenti præcepit ea, quæ paullo ante retulimus? Immo quis non imprudentissimum quemque, & eum qui nihil aliud operis facere valeat, huic negotio delegat? Itaque ex hac consuetudine veniunt imprudentissimi ad rem maxime necessariam, deinde etiam infirmissimi. nam & inutilissimus quisque, ut dixi, qui nullum

alium

sarmenti di sotto, e in parte attratto da quelli di sopra (10). Non si deve dunque considerare come intrinsecamente fecondo l'ultimo sarmento (11), ancorchè pendano da esso molte frutta; posciachè è spinto a fruttare dall'ubertà del luogo; ma quello ch' è posto nel mezzo della vigna, come quello che non vien meno neppure in un cattivo luogo (12), e come quello che colla copia delle frutta mostra la sua bontà. La pianta presa da questo luogo della vite rare volte degenera, essendochè da una posizione cattiva passa ad una migliore; imperciocchè sia che si pianti in una terra lavorata col pastino, sia che s'innesti su d'un tronco di vite, in ambidue i casi è più alimentata a larga mano, che prima, poichè ne mancava assolutamente. Sicchè noi terremo per fermo che i magliuoli si scelgano da quei luoghi della vite, che noi abbiamo indicati, e che i contadini chiamano di spalle larghe (13), purchè per altro abbiamo prima veduto produr del-

alium laborem ferre queat, huic officio applicatur. Is porro etiam in quam scientiam eligendi malleoli habet, eam propter infirmitatem dissimulat, aut seponit: & ut numerum, quem villicus imperavit, explere possit, nihil curiose, nihil religiose administrat: unumque est ei propositum, peragere operis sui pensum: cum tamen, ut & sciat, & quod scit exequatur, hoc solum præceptum a magistris accepit, ne pampinariam virgam deplantet, cætera omnia ut seminibus contribuat. Nos autem primum rationem secuti, nunc etiam longi temporis experimentum, non aliud semen eligimus, nec frugiferum esse ducimus, nisi quod in parte genitali fructum attulerit. Nam illud quidem, quod loco sterili lætum, robustumque sine fœtu processit, fallacem fœcunditatis imaginem præfert, nec ullam generandi vim possidet. Id procul dubio verum esse, ratio nos admonet, si modo ut in corporibus nostris propria sunt officia cuiusque membri, sic & frugiferarum stirpium partibus

pro-

delle frutta; perciocchè se sono spogli di frutta, quantunque sieno tratti da quella parte di vite, che abbiamo commendata, nulladimeno giudichiamo che per niente giovino a render fertile il magliuolo. Per la qual cosa è fallacissima l'opinione di quegli agricoltori, i quali credono che pochissimo importi esaminar quanti (14) grappoli abbia prodotto un sarmento, purchè si tragga da una vite fertile, e non dal duro tronco che chiamano pampinario (15). Questa opinione poi, che deriva dal non saper bene scegliere i magliuoli, è causa che le vigne sieno nel primo tempo poco feconde, e che in progresso diventino troppo sterili. E chi infatti dopo una sì lunga serie di anni ha insegnato all' agricoltore, cui incombe la scelta dei magliuoli, quello che poco fa abbiamo riferito? Anzi chi non destina a quest' uffizio qualunque uomo ignorante, e che a niente altro è buono? Quindi ne viene, in grazia di questa consuetudine, che ad una operazione sommamen-

 te

propria munia. Videmus hominibus inspiratam velut aurigam rectricemque membrorum animam, sensusque iniectos ad ea discernenda, quæ tactu, naribus, auribusque, & oculis indagantur; pedes ad gressum compositos, brachia ad complexum: ac ne per omnes vices ministeriorum vagetur insolenter oratio, nihil aures agere valent, quod est oculorum, nihil oculi, quod aurium; nec generandi quidem data est facultas manibus aut plantis: sed quod hominibus ignotum voluit esse genitor universi, ventre protexit; ut divina præditus ratione rerum æternus opifex, quasi quibusdam secretis corporis in arcano atque operto, sacra illa spiritus elementa cum terrenis primordiis misceret, atque hanc animantis machinæ speciem effingeret. Hac lege pecudes ac virgulta progenuit, hac vitium genera figuravit, quibus eadem ipsa mater ac parens primum radices velut fundamenta quædam iecit, ut iis quasi pedibus insisterent: truncum deinde superposuit, velut quan-

dam

te importante si destinano gli uomini i più imprudenti e che di niente si prendon cura (16); perchè come diceva, si deputa a questa funzione l'uomo il più inutile e ch'è incapace di sottostare ad un'altra fatica. Questi poi, ancorchè abbia qualche cognizione sopra la scelta dei magliuoli, per trascuratezza la dissimula, ovvero non ne fa uso; e purchè possa compire quel numero che il castaldo gli avrà ordinato, non si picca nè di alcuna attenzione, nè di scrupolo alcuno, essendo solamente inteso a compir l'opera che gli è stata ordinata. E quantunque egli sapesse, e mettesse in opera quanto sa (17), questo solo precetto gli fu inculcato dai suoi maestri, di non istrappare cioè il sarmento pampinario, ma bensì di far servire per magliuoli tutte le altre parti della vigna. Ma noi, che dapprima abbiamo seguito la ragione, e che in progresso siamo stati ammaestrati da una lunga sperienza, non iscegliamo altro magliuolo, e crediamo che non sia-

dam staturam corporis & habitus: mox ramis diffudit quasi brachiis: tum caules & pampinos elicuit, velut palmas. eorumque alios fructu donavit, alios fronde sola vestivit ad protegendos tutandosque partus. Ex his igitur, ut supra diximus, si non ipsa membra genitalia conceptu atque fœtu gravida, sed tanquam tegmina & umbracula eorum, quæ fructibus vidua sunt, legerimus, umbræ scilicet non vindemiæ laborabimus. Quid ergo est? cur quamvis non sit e duro pampinus, sed e tenero natus, si tamen orbus est, etiam in futurum quasi sterilis damnatur a nobis? Modo enim disputatio nostra colligebat unicuique corporis parti proprium esse attributum officium, quod scilicet ei convenit; ut malleolo quoque, qui opportuno loco natus est, fœcunditatis vis adsit, etiam si interim cesset a partu. Nec ego abnuerim in hoc me institisse argumentari. sed & illud maxime profiteor, palmitem, quamvis frugifera parte enatum, si fructum non attulerit,

ne

vene altro che dia frutta, se non quello che nato nella parte generativa abbia prodotto delle frutta; perocchè quello che nato in una parte sterile, come che sia fertile e robusto, si è mostrato senza frutta, e non ha dato a divedere che una ingannatrice apparenza di fecondità, nè ha in se alcuna facoltà di generare. Questa è una verità incontrastabile; essendochè la ragione ci avvisa, che in quella guisa che nei nostri corpi ogni membro eseguisce le sue particolari funzioni; così tutte le parti delle piante fruttifere esercitano funzioni peculiari di loro. Veggiamo che agli uomini fu soffiata l'anima qual pilota e governatore delle membra, e che i sentimenti furono ad essi impartiti per discerner gli oggetti che si ricercano col tatto, colle narici, colle orecchie e cogli occhi (18): che i piedi furon dati per camminare, e le braccia per abbracciare; e per non istendermi fuor di ragione in tutti gli uffizj delle nostre membra, dirò che le orecchie non

ne vim quidem fœcunditatis habere. Nec hoc illi sententiæ repugnat. nam & homines quosdam non posse generare, quamvis omnium membrorum numero constante, manifestum est, ne sit incredibile, si genitali loco virga nata fructu careat, cariturum quoque esse fœtu. Itaque ut ad consuetudinem agricolarum revertar, eiusmodi surculos, qui nihil attulerint, spadones appellant: quod non facerent, nisi eos suspicarentur inhabiles frugibus. quæ & ipsa appellatio rationem mihi subiecit non eligendi malleolos, quamvis probabili parte vitis enatos, si fructum non tulissent. quanquam & hos sciam non in totum sterilitate affectos. nam confiteor pampinarios quoque, cum e duro prorepserint, tempore anni sequentis acquirere fœcunditatem, & ideo in resecem submitti, ut progenerare possit. Verum eiusmodi partum comperimus, non tam ipsius resecis, quam materni esse muneris. Nam quia inhæret stirpi suæ, quæ est natura ferax, mistus adhuc parentis alimentis, & fœ-

cun-

possono eseguire alcuna funzione relativa degli occhi, siccome questi non eseguiscono alcun uffizio proprio di quelle. Nè la facoltà di generare fu concessa alle mani, o ai piedi, ma quello che il creator del mondo volle che fosse ignoto agli uomini, lo nascose nel ventre, affinchè l'eterno artefice di tutte le cose operasse, per così dire, arcanamente e in secreto in alcuni luoghi nascosti del corpo la miscela di que' sacri elementi dell'anima dotati di una ragione divina (19) coi principj terrestri, e quindi formasse questa macchina animata. Con tal legge ha egli creato il bestiame e le piante, e colla stessa pure formò le varie specie di viti, alle quali la natura, madre di tutte le differenti specie di viti, diede prima le radici, quali fondamenta, su cui potessero, per così dire, reggersi in piedi; dipoi vi sovrappose il tronco, che avesse ad essere a un dipresso la statura e l'abito del corpo; indi estese i loro rami, quali braccia; poi dischiuse i ramuscelli e i

cundi partus seminibus, ac velut altricis uberibus eductus, paullatim fructum ferre condiscit. At quæ citra naturæ quandam pubertatem, immatura atque intempestiva planta direpta trunco, vel terræ, vel etiam stirpi recisæ inseritur, quasi puerilis ætas, ne ad coitum quidem, nedum ad conceptum habilis, vim generandi vel in totum perdit, vel certe minuit. Quare magnopere censeo in eligendis seminibus adhibere curam, uti fructuosa parte vitis palmites legamus eos, qui futuram fœcunditatem iam toto fructu promittunt. Nec tamen contenti simus singulis uvis, maximeque probemus eos, qui numerosissimis fœtibus conspiciuntur. An non opilionem laudabimus ex ea matre sobolem propagantem, quæ geminos enixa sit; & caprarium submittentem fœtus earum pecudum, quæ trigemino partu commendantur? videlicet quasi semper sit parentum fœcunditati proles responsura. Et nos sequamur in vitibus hanc ipsam rationem, tanto quidem magis, quod comper-

pampini a guisa delle mani; alcuni dei quali li fornì di frutta, e gli altri li vestì di foglie, onde avessero a proteggere e difendere i grappoli. Se dunque fra tutte queste membra non isceglieremo, come abbiamo detto di sopra, quelle le quali essendo destinate alla generazione (20), sono cariche di frutta e gravide di semente, ma bensì quelle che sono spoglie di frutta e non servono che a coprirle e ad ombreggiarle, noi non ci affaticheremo per la vendemmia, ma per l'ombra. Ma perchè dunque (21) da noi si condanna quale sterile quel pampano, che quantunque non sia nato dal legno duro, ma da un ramo tenero, pure non per altra ragione da noi si rigetta, se non perchè è spoglio di frutta, e come se tale avesse da essere anche per l'avvenire? Dal ragionamento che dianzi facemmo, era piuttosto da inferirsi che nella stessa guisa che ogni parte del nostro corpo è dotata di quella peculiar funzione che le addice, così il magliuo-

lo

pertum habeamus, naturali quadam malignitate desciscere interdum, quamvis diligenter probata semina: idque nobis poeta velut surdis veritatis indulget dicendo,

> Vidi lecta diu, & multo spectata labore,
> Degenerare tamen, ni vis humana quotannis
> Maxima quæque manu legeret: sic omnia fatis
> In peius ruere, ac retro sublapsa referri.

Quod non tantum de seminibus leguminum, sed in totam agricolationis rationem dictum esse intelligendum est. Si modo longi temporis observatione comperimus, quod certe comperimus, eum malleolum, qui quatuor uvas tulerit, deputatum, & in terram depositum, a fæcunditate materna sic degenerare, ut interdum singulis, non nunquam etiam binis uvis minus afferat. In quantum au-

tem

lo nato nella parte più lodevole della vigna abbia da esser fornito della facoltà di generare , quantunque alcuna volta cessi di fruttare. Nè io negherò che io non abbia fondato il mio ragionamento sopra questo paragone (22); ma affermo ancora con forza che quando un sarmento non ha portato frutta , ancorchè egli sia nato nella parte fruttifera , è privo della facoltà di fruttare. Nè ciò contraddice al mio paragone ; perciocchè è manifesto trovarsi egualmente degli uomini, che non possono generare , quantunque non manchi loro alcun membro; nè paia incredibile che un ramo nato in luogo generativo, ma spoglio di frutta, non debba parimente produrre alcun frutto. Per la qual cosa, ritornando a quanto accostumano gli agricoltori, eglino chiamano eunuchi (23) que' tali sarmenti che non producono frutta ; il che non farebbero, se non sospettassero che sono inabili a produrne . E questo medesimo nome mi suggerì di non iscegliere que' magliuoli che

tem censemus defecturos eos, qui binos aut fere singulos fœtus in matre tulerint, cum etiam feracissimi translationem sæpe reformident? itaque huius rationis demonstratorem magis esse me, quam inventorem, libenter profiteor: ne quis existimet, fraudari maiores nostros laude merita. nam id ipsum censuisse eos non dubium est, quamvis nullo alio sit scripto proditum, exceptis quæ retulimus metris Virgilii; & hic tamen ut de seminibus leguminum præcipiatur. Cur enim aut e duro natam virgam, aut etiam ex fœcundo malleolo, quem ipsi probassent, decisam sagittam repudiabant, si nihil interesse ducebant, ex quo loco semina legerentur? Nunc quia vim fœcunditatis certis quasi membris inesse non dubitabant, idcirco pampinarium & sagittam velut inutiles ad deponendum prudentissime damnaverunt. Quod si ita est, nihil dubium est multo magis ab his improbatum esse etiam illum palmitem, qui frugifero loco natus, fructum non attulisset. Nam, si sagit-

tam,

che non hanno prodotto frutta, sebbene usciti dalla parte più lodevole della vite, e quantunque io sappia che non sono totalmente sterili; perlochè confesso che anche i pampani, quando sono sortiti dal legno duro, diventano fecondi nel secondo anno, e perciò si tagliano corti onde possano generare. Ma abbiamo osservato che le frutta ch'essi danno, non sono da attribuirsi al modo con cui sono tagliati, ma bensì alla loro madre; imperciocchè siccome appartengono a un ramo che di sua natura è fertile, e siccome trovansi ancora misti agli elementi della madre e nodriti da feconde sementi (24), a un dipresso come se fossero allattati dalle poppe, si assuefanno a poco a poco a produr delle frutta. Ma quella pianta che intempestivamente e senza esser matura si sarà strappata dal tronco, avanti di giugnere, per così dire, alla pubertà fissata dalla natura, sia ch'essa si pianti in terra, sia che s'innesti a un ramo già fesso, trovandosi come nella sua infan-

zia,

tam, id est superiorem partem malleoli, vituperandam censebant, cum esset eadem pars surculi frugiferi; quanto magis vel ex optima vitis parte natum flagellum si est sterile, improbatum ab his, ratio ipsa declarat? Nisi tamen (quod est absurdum) crediderunt id translatum, & abscissum a sua stirpe, destitutumque materno alimento, frugiferum, quod in ipsa matre nequam fuisset. Atque hæc & forsitan pluribus dicta sunt, quam exigebat ratio veritatis: minus tamen multis, quam postulabat prave detorta & inveterata opinio rusticorum.

zia, e inabile ancora al coito, e ancor meno al concepimento, o perde totalmente la facoltà di generare, o almeno si scema. Laonde io giudico a tutta ragione che nella scelta de' magliuoli abbiasi attenzione di scegliere nella parte fruttifera que' sarmenti che col loro presente frutto (25) promettono una futura fecondità. Nè però dovremo mostrarci contenti, se ognun di loro avrà un solo grappolo, quando che noi commendiamo specialmente quelli che offronsi carichi di numerosissimi grappoli. Forse non loderemo quel pecoraio che vuole formare una razza di bestiame coi figli di quella madre che ne partorì due a un tratto; e del pari non loderemo quel capraio che facesse ingravidar le sue capre da maschi che si lodano appunto, perchè traggon origine da madri che ne partorirono tre in una volta? Ora egli si attiene a questo metodo, perchè spera che la prole corrisponderà certamente alla fecondità dei genitori (26). Dunque noi

se-

seguiamo questo metodo nelle viti, e tanto più, quanto che siamo ammaestrati dall' esperienza che anche le semenze messe a prova con tutta la diligenza, tralignano alcuna volta per una certa naturale malignità; il che c' inculca (27) il poeta (28), quasi che noi fossimo sordi alla verità, con dire:

Ma d' ogni cura e d' ogni studio ad onta
Pur li vid' io degenerar, se ogn' anno
D' essi i maggiori il buon cultor non
sceglie.
Così per forza del destino or tutto
Addietro torna rovinando al peggio;

il che non si deve applicare soltanto alle semenze dei legumi, ma a tutta quanto grande è l' agricoltura (29); poichè una lunga osservazione ci ha fatto toccar con mano, e certamente ce lo ha dimostrato, che quel magliuolo, il quale avea prodotto quattro grappoli, tagliato e piantato in terra, dalla fecondità materna ha de-

degenerato in guisa, che sovente non ne producevа che uno, e qualche volta due al più. Ora quanto pensiamo noi che saranno per tralignare que' magliuoli che attaccati alla madre non hanno prodotto che due grappoli, ovvero un solo, quando che anche i più fertili mal soffrono questo trapiantamento? Confesso ben volontieri che io non sono l' inventore, ma il dimostratore di questo metodo, acciocchè altri non pensi che io voglia defraudare i nostri antichi dei dovuti elogi; imperocchè non v' è alcun dubbio ch' eglino non abbiano pensato nell' istessa maniera, quantunque non si trovi pubblicato in alcun altro scritto, tranne quelle cose che abbiamo riferite coi versi di Virgilio, e quantunque ancora questo poeta non le applichi che alle sementi de' legumi. E perchè dunque avrebbero rigettato il sarmento nato dalla parte dura del legno, o ancora la cima del magliuolo fecondo, quantunque lo avessero approvato, se fossero stati di opinione

che

che a niente avesse contribuito il luogo dal quale si sceglieva? Ora perchè essi erano persuasi che la facoltà di fecondare fosse, per dir così, inerente a certi dati membri, perciò prudentissimamente condannarono quali inutili alla piantagione e i sarmenti nati dal legno duro e le cime de' magliuoli. Il che se è così, non è da dubitarsi che a più forte ragione non abbiano disapprovato anche que' sarmenti, i quali, sebbene nati in luogo fruttifero, non hanno però prodotto alcun frutto. Infatti se eglino giudicavano che fosse da biasimarsi la scelta, cioè la parte superiore del magliuolo, quantunque fosse una porzione del medesimo sarmento fruttifero; quanto più dobbiamo esser convinti che dagli antichi si sarà rigettata la verga sterile, ancorchè fosse nata nella parte migliore della vite? Quando bene, (il che sarebbe assurdo) non si fossero immaginati che una verga, la quale non fosse stata buona a niente essendo attaccata alla sua madre

dre (30), tagliata poi dalla sua pianta per essere trapiantata, e priva del succo materno, diventasse fruttifera. Abbiamo forse fatte più parole di quello che richiedeva la difesa della verità, ma assai meno però di quanto ricercava la falsissima ed invecchiata opinione de' contadini.

ANNOTAZIONI

al Capitolo X.

(1) *Tradiderunt*. Noi siamo con Pontedera in leggere *auctores crediderunt*, perchè così appunto trovasi nelle antichissime edizioni, e ne' celebri codici sangermanense, di Poliziano, lipsiense, e di Pontedera.

(2) *Dum ad ultimum*. Ursino inclina a leggere *ad ultimam*.

(3) *Trahitur in summum*. Ursino è di pa-

 re-

rere che si debba scrivere *trahitur ad summum*.

(4) Da διαβαίνω, che vuol dire passar attraverso.

(5) *Sed & hæ stirpes*. In tutte le altre edizioni, toltone le tre antichissime gensoniana, bolognese, e reggiense, si legge *sed & eæ stirpes*. " Ita reposui, dice Gesnero, autoribus, spero, non inficiandis, neque repugnante mediceo. Refert autem legi *hæ*, ut intelligatur referri ad proxime superiora, & respondere mox *illæ*, de quibus initio dictum est. "

E' osservabile che nel codice sangermanense si ha *steriles*, in luogo di *stirpes*, variante che non è forse da trascurarsi per la seguente annotazione.

(6) *Quæ e duro citantur*. " *Citantur*, idest (come spiega Scoettgenio) proliciuntur, producuntur, proveniunt: *e duro*, hoc est ex medio stipite, ubi cortex est durus, & contradistinguitur iis, quæ *in tenero*, ut infra, hoc

est

est in summo crescunt, quorum cortex non tam annosus ac durus est. Noster infra *ex duro trunco enatum.... e duro natam virgam* vocat. Vide Harduin. ad Plin. 17, 21."

(7) Questo è un passo molto combattuto da Gesnero e da Pontedera; e noi per non indebolire le ragioni dell'uno e dell' altro, riferiremo le loro stesse parole:

"Negativam particulam *non* verbo *sunt* annectendam arbitror sic: *Sed & eæ* (*hæ* poi ha adottato posteriormente Pontedera) *stirpes, quæ e duro citantur, duplici ex causa probatæ non sunt.* Eæ enim stirpes, pampinaria sarmenta sunt, quæ ab omnibus improbantur. De quibus etiam Palladius 3, 9 hæc protulit: *Pampinarius qui de duro nascitur, etiam si attulerit fructus, pro frugifero non est ponendus; in suo enim loco fœcundatur, a matre translatus vero tenet sterilitatis vitium, quod nascendi conditione suscepit.*"

Ecco quanto risponde Gesnero. "Qui fa-

faveo mirum quantum viri in summo ingenio doctissimi coniecturis, hic discessionem ab illo facere cogor, post δευτέρας φροντίδας, cum iam prurirent digiti, ut negationem insererem. Versatur Columella in removendis cum ratione illorum sententiis, qui semina vel ex summo cacumine peterent, vel ex his, quæ capiti proxima e duro enascuntur: quæ autem inter hæc extrema interiecta sive media sunt, relinquerent. Utrumque genus lætum ac vehemens esse fatetur, sed loci esse eam prærogativam: illa sarmenta optima, quæ medio loco, hoc est incommodissimo, tamen fœcunda deprehendantur. Porro e duro enata, capiti proxima, sarmenta ideo ait probata quibusdam, *quod a fœtu vacant* illo anno, quibus proinde tanto minus parcitur a putatore, cum contra, quæ gemmis oppleta sunt, ad parcendum illum invitent. Hæc si paullo attentius cogitare voluerit clarissimus vir, & œconomiam huius tractationis considerare, inveniet scio, quo est ingenio, omnia sana esse. Nobis hæc talia in mentem
ve-

venire posse, licet multum hebetioribus, mirum non est, cum diligentia pensare, quod decedit acrimoniæ, studeamus: & totos libros plus semel inter se contulerimus. "

Pontedera insorge nuovamente e con ragioni, per quanto a noi pare, forti, combatte Gesnero, benchè in questo luogo cammini Pontedera per un' altra strada.

" Cognitis iis (sono parole del botanico di Padova) quæ de vitium fœcunditate tradenda erant, earum cultum capite X exequens Columella, quæ in eligendis seminibus sequenda sunt, & quæ vitanda, declarat. Et primum veterum agricolarum institutum, qui ultimum & productissimum flagellum in malleolos secabant, pangebantque, improbaturus, ostendit summa sarmenta recepta ab antiquis & probata, quia de tenero citantur, quia uvis exuberant, & materiæ amplitudine præstant, non ex palmitis indole, sed ex loci opportunitate talia videri, quoniam quidquid a stirpe recto cursu ad summa impellitur, protruditurque, ibi

consumitur & cessat. Propter quod etiam in crure vitis uberrima sarmenta reperiuntur. *Sed hæ stirpes quæ e duro citantur, duplici ex causa probatæ non sunt, quod a fœtu vacant, quodque ex proximo terræ integro atque illibato succo aluntur: & illæ fertiles ac firmæ, quia e tenero prorepunt, & quidquid, ut supra dixi, ad eas alimenti pervenit, individuum est.* Hujusmodi materiæ quia e duro proveniunt, quia fructu carent, quia largiori succo assuetæ ut primum a matre recisæ sunt, atque uberi humore destitutæ, cito retorrescunt, *duplici ex causa probatæ sunt*? A quibus probatæ? Ab antiquisne? At hi extrema flagella quæ de productissima vite prosiliunt, legebant, vitantes, ut Columellæ dicam verbis, *quod e duro trunco enatum, quod pampinarium vocant.* Nam colonus *hoc solum præceptum a magistris accepit, ne pampinariam virgam deplantet.* A librariis igitur. Negandi itaque particulam necessariam esse vides. In Politiani libro scriptum est: *citantur ac duplici;*

ci; unde suspicio fit *ac* quid amissum indicare ceu *haud*, *non*, vel quid item. Verumtamen nescio quid aliud menti mihi obversatur; istud enim *citantur*, sive goesianum *utantur* (nel sangermanense si ha *utuntur*) *ac* fuisse *vitantur* reor, & illa: *probatæ sunt* insititia habeo, *vitantur* iam depravato, excogitata. Nam hanc esse propositæ disputationis clausulam animadverto, non esse scilicet deponenda flagella quæ de summa vite enascuntur, quia, quamvis fertilia sint, & quamvis de tenero proveniant, cum nimio humore alantur, in deteriori loco posita celeriter deficiunt; unde etiam præstantissimus vates *summa flagella* ne peterentur inculcavit: similiter non pangenda illa quæ de duro nata circa vitis crus nutriuntur; quippe fructu vacua, & nimio alimento læta sunt, & tanquam saginata. Medias autem materias esse macerrimas, *quia transcurrit hinc parte aliqua interceptus, illinc a se tractus humor*. Quapropter quæ e duro propter radicis emittuntur, vitantur duplici de causa, in-

infœcunditate, & nimia ubertate: quæ vero de summo & tenero, una, nempe loci opportunitate. Cur itaque ita eduntur: *& illæ fertiles ac firmæ, quia e tenero prorepunt, & quidquid, ut supra dixi, ad eas alimenti pervenit, individuum est?* Nemo in serendo reiicit, quod e tenero nascitur, & quod fertile est; sed id reiicitur atque improbatur, quia *loci ubertate in fructum cogitur*. Ex duplici itaque causa altera ex antiquis impressis removetur: *quæ tenero prorepunt*, propter quam nullum sarmentum in satione vitatur: alteram ut habeamus, audendum est: *eo quod quid, ut supra dixi, ad eas alimenti pervenit, individuum est*. Repetamus itaque cuncta qua nostris coniecturis, qua codicibus expolita: *Sed & hæ stirpes quæ e duro, vitantur duplici ex causa; quod a fœtu vacant, quodque ex proximo terræ integro atque illibato succo aluntur: & illæ fertiles ac firmæ quæ e tenero prorepunt; eo quod, quid* (sive *eo quod quidquid*) *ut supra dixi ad eas alimenti pervenit, individuum est*.

est. Mediae sunt macerrimae, quas transcurrit hinc parte aliqua interceptus, illinc ad se tractus humor." Noi convinti delle ragioni di Pontedera abbiamo tradotto conformemente al testo da lui esibito.

(8) *Integro atque illibato succo*. Secondo noi vuole appunto Columella, non già altri, che non si scelgano i magliuoli ch' escono dalla parte dura del tronco, perchè non rendono frutto: e questa è una forte ragione. I commentatori dicono che gli agricoltori non credono di dover risparmiarli, perchè appunto non danno frutta, come la perdonano a quelli che sono fruttiferi. Ora non è probabile che piantando magliuoli sterili non si abbiano parimente viti sterili?

Coerentemente a quest' idea si è da noi tradotto *integro atque illibato succo* per *rozzo ed illeso*. Egli è certo che quanto assorbono le radici ha bisogno di un' ulteriore preparazione: ora questa elaborazione si fa dai minimi canalini della pianta, che filtrano

no è depurano il succo. Posto ciò, quel succo ch'è più vicino alle radici, riterrà maggiormente le sue qualità primarie, e non se ne spoglierà che gradatamente; quindi sarà più impuro e grossolano. Ecco dunque il perchè noi abbiamo tradotto *rozzo ed illeso*. L'esperienza dimostrerebbe se ci siamo appigliati al vero; poichè se le frutta che nascono vicine al tronco, non avessero quel grato sapore che si sente in quelle che sono negli alti sarmenti, sarebbe segno che nel primo caso è impuro; laddove nel secondo darebbe a divedere che si è purgato. Posto dunque ciò, ognun vede che sono da schivarsi questi magliuoli, come quelli che non darebbero frutta così grate e squisite.

(9) Columella pensa dunque che quando il succo è giunto alla estremità della pianta, ivi si arresti, e non ritorni più addietro. Ma replicate esperienze hanno dimostrata la falsità di quest' asserzione.

(10)

(10) *Quia transcurrit*. Nelle tre antichissime edizioni leggesi *qua* in luogo di *quia*, e nei codici sangermanense, goesiano, ambrosiano, poliziano, e di Pontedera si trova *quas*.

Illinc a se tractus humor. E' meglio detto coi codici poliziano, sangermanense, e goesiano *ad se*,

(11) Sia esso posto superiormente, o inferiormente.

(12) *Nec importuna quidem parte deficit*. Tutte le edizioni hanno *non importuna*. Quantunque il codice poliziano abbia *nec*, e così pure il lipsiense; va per altro meglio detto col sangermanense, e goesiano *ne*. Ecco come Ursino, correggendo, guasta questo luogo: *Siquidem loci opportunitate in fructum cogitur. Sed id sarmentum, quod media vite situm, non opportuna quidem parte deficit, ac numeroso fœtu benignitatem suam ostendit. Hinc surculus translatus*, ec.

(13) *Humerosos*. Questa similitudine è tratta

ta dal corpo dell' uomo, a cui sovente Columella paragona la vigna.

(14) *Quot uvas sarmentum habuerit*. Le edizioni gensoniana, bolognese, e reggiense, come anche i codici polizianо, ambrosiano, e di Pontedera, mettono *quod* per *quot*. Benchè il botanico di Padova faccia questo un errore massiccio, a noi però non pare così, potendo star bene e l' uno e l' altro; perchè o si dica con Pontedera *che numero di grappoli*, o *quanti grappoli*, ciò non altera punto il sentimento di Columella.

(15) Questo sarmento è così detto, perchè non produce che pampini.

(16) *Infirmissimi*. Ecco la spiegazione che ne dà Gesnero. "Apparet dictos hic *infirmissimos* pro his, qui fide sunt vacillante, nec satis constantiæ habent ad laborem perferendum, quo intellectu passim *firmus* aut *infirmus* exercitus dicitur. Ad rem nostram facit præsertim Cicero fam. 15, 4 versus finem:

ut

ut ex alienissimis sociis amicissimos, ex infidelissimis firmissimos redderem &c. Ita mox *infirmitatem* dicit noster, qua voce Cæsar plus semel pro levitate & inconstantia usus est. "

(17) *Ut & sciat*. Tal lezione la dobbiamo particolarmente ad Ursino, quantunque si trovi anche indicata nelle tre antichissime edizioni. Gesnero loda moltissimo la variante del codice goesiano, ch' è la seguente *quod sciat sequatur*, in luogo di *& quod scit exequuntur*.

(18) Alcuni forse faranno carico a Columella, perchè parlando dei sentimenti del corpo non faccia parola della lingua. Ciò non si ascriva a trascuratezza, ma bensì a lode, *quod eius munus*, cioè della lingua, *multo manifestius, quam narium, aurium, & oculorum, in tactu quodam consistat, quod nostris temporibus per ipsam quoque Anatomen est comprobatum*. Così l' immortale Morgagni.

(19) Nelle edizioni gensoniana, bolognese, e reggiense si legge *prædicta ratione*, e nel lipsiense *prædita;* dal che è facile inferire che le edizioni antiche si attaccano più al lipsiense, che al nostro testo. Non è inverisimile che *prædita* si debba costruire colle parole *elementa spiritus*. Tale è stato per avventura il testo dettato da Columella, il quale non ignorava che l'anima ha nelle sue azioni del divino.

(20) Il nostro autore nel capitolo III del libro degli alberi aveva chiamate queste parti *lombi della vite*.

(21) Aveva pur detto di sopra Columella, ch'egli non giudicava fruttifero se non quel magliuolo ch'era nato nella parte generativa e che aveva prodotto delle frutta. La prima parte l'aveva già provata colla similitudine delle parti genitali de' corpi animati. Ora questa stessa similitudine dà luogo al presente ad un'obbiezione. Se la faccenda delle parti genitali cammina di pari passo nelle vigne e negli animali,

li, perchè dunque Columella condanna nel magliuolo che nato in luogo ottimo e generativo, non ha ancora prodotto frutto di sorte? Forse che nelle parti generative degli animali manca la facoltà di generare, benchè alcuna volta si rimangano dal fruttare? A questa obbiezione egli risponde con dire che può darsi che i magliuoli sieno sterili, come lo sono quegli uomini, ne'quali, sebbene forniti di tutte le membra, si desidera la facoltà di generare.

(22) *In hoc me institisse*. Nei codici sangermanense, goesiano, lipsiense, e nelle edizioni gensoniana, bolognese, e reggiana leggesi *instituisse*. " Probabilior, dice Gesnero, forte plerisque videtur altera Mss. & veterum editionum lectio: *hoc me instituisse*. Sed vulgata etiam nescio quid habet, quod damnare non ausim. Verbum *institisse* ad *instar*, *instantiam* & similitudinem exempli videtur referri: non diffitetur, se in hac ipsa partium genitalium conformatione similitudinis rationem quæsivisse.

(23) Questi eunuchi per altro differiscono da quelli, ai quali si sono tagliate le parti della generazione. Veggasi il §. 9 del Titolo XI delle Instituzioni di Giustiniano.

(24) *Nam quia inhæret stirpi suæ, quæ est natura ferax, mistus adhuc parentis alimentis, & fœcundi partus seminibus, &c.* Così è il testo d'Aldo: le edizioni poi antiche e i codici hanno altramenti...... *mixtus adhuc parentis elementis, & fœcundis pastus seminibus*...

(25) *Qui futuram fœcunditatem iam toto fructu promittunt*. Non è più ragionevole la lezione dei codici sangermanense e goesiano *iam dato fructu promittunt?* Di fatti non si può avere alcun dubbio della fecondità di quel magliuolo che già produce de' grappoli.

(26) *Videlicet quasi semper sit parentum fœcunditati proles responsura*. Noi siamo coi codici poliziano, goesiano, lipsiense, i quali leggono *videlicet quia sem-*

semper speret parentum fœcunditati prolem responsuram. Questa lezione riceve maggior lume dalle parole antecedenti.

(27) *Indulget dicendo*. Ursino vuol che si legga *inculcet*: lo stesso pure vogliono i codici sangermanense e goesiano. A questa lezione applaudisce pure il sommo anatomico di Padova Morgagni colle seguenti parole. " Quid tandem, obsecro te, istis in versibus *indulget* nobis Virgilius? Atque adeo *sudis veritatis* quid est indulgendum? Non contra potius inclamandi hi sunt, & clare, diserteque admonendi? Quod quidem & facere Virgilium constat, & Columellam significare credendum est. Itaque nisi tu, vir doctissime, dissentis, ipsum non *indulget*, scripsisse, arbitror, sed *inculcet*; quæ vox, ut vides, cum facile depravari sic potuit, tum non solum toti isti sententiæ, sed & modo quo istic Columella utitur, non indicativo, ut Grammatici loquuntur, sed subiunctivo præclare convenit: quin etiam fortasse eo verbo

voluit quodammodo indicare, sibi minime excidisse, in superiore quoque libro (capite 6) eandem ab se curam in eligendis seminibus commendatam, eosdemque versus quatuor esse propositos."

(28) Virgilio Georgica libro I, verso 192.

(29) Noi con Pontedera e col codice goesiano vi abbiamo aggiunto *spatiove*. "Quæ (così dice il botanico di Padova) eo diligentius animadvertenda sunt, quo frequentius quadam occulta vi a pristina natura semina desciscunt, ut in leguminibus contigit. *Quod non tantum de seminibus leguminum, sed in totam agricolationis rationem dictum esse intelligendum est*. Secundum membrum si cum Goesianis contuleris, dissimile quondam fuisse videbis: *Sed de tota agricolatione spatiove dictum esse intelligendum est*. Ubi spatium artis magnitudinem declarat, ut in Juvenalis Sat. IV.

Spatium admirabile Rhombi.

Ut in Plinii libro VIII. *Quod sit homi-*

minum spatium a vestigio ad verticem. Ut denique in Gellii libro I. *Facile intellexit modum spatiumque plantæ Herculis ratione proportionem habita.*

(30) *Quod in ipsa matre nequam fuisset*. Questa volta ha sbagliato Pontedera, essendo egli persuaso che invece di *nequam* si debba leggere *nunquam*; ovvero, *nequaquam*. Così egli spiega questo passo: " Nimirum veteres (*puto excidisse* non) crediderunt, sarmentum, quod in sua stirpe nunquam fuisset frugiferum, translatum abscissumque a sua matre fore frugiferum. " " Bona pace, risponde Gesnero, viri celeberrimi eripi non patiar Columellæ vocem *nequam*, quæ non modo τῷ *frugi* opponitur recte, sed etiam frugifero. Sic *nequam hostum* Catonis & Varronis habuimus. "

CAPUT XI.

Quæ spectandæ qualitates in eo solo quod vineæ destinaveris.

Nunc ad reliquum ordinem propositæ disputationis redeo. Sequitur hanc eligendi malleoli curam pastinationis officium: si tamen ante de qualitate soli constiterit. nam eam quoque plurimum & bonitati, & largitati frugum conferre, nihil dubium est. ac prius, quam ipsum perspiciamus, illud antiquissimum censemus, rudem potius eligendum agrum, si sit facultas, quam ubi fuerit seges, aut arbustum. nam de vinetis, quæ longo situ exoleverunt, inter omnes auctores constitit pessima esse si reserere velimus, quod & inferius solum pluribus radicibus sit impeditum, ac velut irretitum, & adhuc non amiserit virus, & cariem illam vetustatis, quibus hebetata quasi aliquibus venenis humus torpeat. Quam ob causam sil-

CAPITOLO XI.

Quali qualità deve aver quel terreno che si destina per le viti.

Ora per seguir l' ordine che mi sono proposto, ritorno agli altri articoli di questo trattato. Dopo aver parlato della diligenza che si debbe mettere in opera nella scelta de' magliuoli, viene l' operazione del pastino, purchè avanti conosciamo la qualità del suolo; non essendovi alcun dubbio che la qualità della terra non contribuisca molto per la bontà e per la copia delle frutta. E prima che da noi si esamini questo genere di coltivazione, giudichiamo, secondo gli antichi, che si scelga piuttosto una terra incolta, se ciò ci è possibile, che una, nella quale, o siasi seminato della biada, o piantato degli alberi; imperciocchè tutti gli autori si accordano nel dire, che opera perduta sarebbe, se volessimo pian-

 tar

silvestris ager præcipue est eligendus, qui etiam si frutetis aut arboribus obsessus est, facile extricatur, quod suapte natura quæcunque gignuntur, non penitus, nec in profundum radices agunt, sed per summum terræ dispergunt, atque deducunt, quibus ferro recisis, atque extirpatis, parum, quod superest, inferioris soli rastris licet effodere, & in fermentum congerere, atque componere. Si tamen rudis terra non sit, proximum est vacuum arboribus arvum, si nec hoc est, rarissimum arbustum, vel olivetum quod non fuerit maritum, vineis destinatur. Ultima est, ut dixi, conditio restibilis vineæ. nam si necessitas facere cogit, prius quicquid est residuæ vitis extirpari debet: deinde totum solum sicco fimo, aut, si id non sit, alterius generis quam recentissimo stercorari, atque ita converti, & diligentissime refossas omnes radices in summum regeri, atque comburi: tunc rursus vel stercore vetusto, quia non gignit herbas, vel de vepribus egesta humo pastinatum large

con-

tar di nuovo di vigne que' vignai che coll'andar del tempo si sono distrutti (1), non tanto perchè i secondi strati del terreno trovansi ingombrati e come circuiti da molte radici, quanto perchè non ha perduto ancora quel veleno che è proprio di una terra vecchia; le quali cose facendo a un dipresso l'uffizio di veleni, fanno diventar debole e torpida la terra. Per la qual cosa specialmente è da eleggersi un terreno salvatico, il quale, ancorchè sia intrigato di frutici, o di alberi, facilmente si distriga; perchè quelle piante che nascono spontaneamente, non gettano radici nè molto a dentro, nè profondamente, ma le sparpagliano sulla superficie della terra; di modo che tagliate col ferro e strappate colle mani, lasciano sotterra tanto poca porzione di radice, che si può scavare coi rastrelli, e ridurla a mucchi, onde fermenti e marcisca. Se non si può avere un terreno selvaggio, adoprisi a quest'uso un suolo sfornito di alberi; e se nemmen questo, un albereto

di

contegi. At ubi pura novalia arboribus sunt libera, considerandum est ante, quam pastinemus, surcularis necne sit terra: idque facillime exploratur per stirpes, quæ sua sponte proveniunt. Neque enim est ullum tam (diu) viduum solum virgultis, ut non aliquos surculos progeneret, tanquam piros silvestres, & prunos, vel rubos certe. Nam hæc quamvis genera spinarum sint, solent tamen fortia, & læta, & gravida fructu consurgere. Igitur si non retorrida & scabra, sed levia & nitida, & prolixa fœcundaque viderimus, eam intelligemus esse terram surcularem. Sed hoc in totum ad illud, quod vineis præcipue est idoneum, proprie considerandum, ut prius retuli, si facilis est humus, & modice resoluta, quam diximus pullam vocitari: nec quia sola ea, sed quia sit habilis maxime vinetis. Quis enim vel mediocris agricola nesciat, etiam durissimum tophum, vel carbunculum, simulatque sunt confracti, & in summo regesti, tempestatibus, geluve, nec minus æsti-

di pochissimi alberi, ovvero un oliveto (meglio però un vecchio oliveto (2)), alle cui piante non si sieno maritate vigne (3). Il peggior di tutti, come già ho detto, è quel terreno ch'è assuefatto ad alimentar delle vigne; e se la necessità ci spinge a servirci di questo, debbesi prima estirpare quanto vi sarà di spettante alle vigne. Dappoi è mestieri letaminare tutto il suolo con un letame secco (4), o se questo non si ha, con ogni altro letame, purchè sia recentissimo, e in progresso bisogna rivolgere il terreno in guisa che con tutta la diligenza si ammassino sulla superficie della terra tutte le radici che si saranno scavate, ed ivi bruciarle: finalmente si ricuopre abbondevolmente, dopo aver però lavorata la terra col pastino, sia di nuovo letame vecchio, perchè non genera erbe, sia con terra scavata dagli spineti. Ma ove i puri novali sono senz' alberi, avanti di lavorarli col pastino, è da considerarsi se sono atti a produr degli al-

æstivis putrescere caloribus, ac resolvi; eosque pulcherrime radices vitium per æstatem refrigerare; succumque retinere? quæ res alendo surculo sunt accomodatissimæ. Simili quoque de causa probari solutam glaream, calculosumque agrum, & mobilem lapidem: si tamen hæc pingui glebæ permista sunt; nam eadem ieiuna maxime culpantur. Est autem (ut mea fert opinio) vineis amicus etiam silex; cui superpositum est modicum terrenum, quia frigidus, & tenax humoris per ortum caniculæ non patitur sitire radices. Hyginus quidem secutus Tremellium, præcipue montium ima, quæ a verticibus defluentem humum receperint, vel etiam valles, quæ fluminum alluvie & inundationibus concreverint, aptas esse vineis asseverat, me non dissentiente. Cretosa humus utilis habetur viti: nam per se ipsa creta, qua utuntur figuli, quamque nonnulli argillam vocant, inimicissima est: nec minus ieiunus sabulo, & quicquid, ut ait Iulius Atticus, retorridum surculum facit,

id

alberi, o no; il che di leggeri si comprende dalle piante che spontaneamente vi germogliano; imperciocchè non vi può essere alcun suolo privo da molto tempo di piante, che non produca alcuni arboscelli, come dei peri silvestri, delle prugne, o almeno dei rovi: e quantunque questi sieno specie di spine, sogliono tuttavia crescere forti, belli, e gravidi di frutta. Dunque se vedremo che queste piante non sono secche, nè nodose, ma lisce, nette, lunghe, e feconde, diremo che quella terra, in cui provano, è propria a nutrire degli alberelli. Ma ciò si è detto in generale (5), ed ora tocca di esaminar specialmente quel terreno, come dissi, che è proprio per le vigne; e questo sarà una terra molle e alquanto sciolta, che è quella appunto che dicemmo chiamarsi *pulla* (6). Nè già è da credersi che questa sia la sola terra acconcia pei vigneti, ma è quella che lo è più di qualunque altra. Qual è infatti l' agricoltore anche il più mediocre, il

qua-

id autem solum vel uliginosum est, vel salsum, vel amarum etiam, vel siticulosum, & peraridum. nigrum tamen & rutilum sabulonem, qui sit humidæ terræ permistus, probaverunt antiqui. nam carbunculosum agrum, nisi stercore iuves, macras vineas efficere dixerunt. Gravis est rubrica, ut idem Atticus ait, & ad comprehendendum radicibus iniqua. Sed alit eadem vitem, cum tenuit, verum est in opere difficilior, quod neque humentem fodere possis, quod sit glutinosissima. nec nimium siccam, quia ultra modum prædura.

CA-

quale ignori che anche il durissimo tufo (7), o il carbone (8), per poco che sieno pesti e ammassati sulla superficie del suolo, si ammolliscono e si riducono in polvere, dalle tempeste, e dai ghiacci, come ancora dai calori estivi; e che in tempo di estate rinfrescano ottimamente le radici delle vigne, e che non lasciano svaporare il succo della terra? il che giova moltissimo a nutricare la pianta. Per una pari ragione si approva anche la minuta ghiaia e il campo pieno di grossa sabbia e di pietre mobili, purchè queste sieno miste alla terra grassa, altramente si rigettano assolutamente. Secondo la mia opinione il sasso è pure amico delle viti, quando sia alquanto coperto di terra, perchè essendo freddo e conservando l'umidità, non permette che si disecchino le radici al nascer della canicola. Igino, che in ciò ha seguito Tremellio, e nel cui parere io pure convengo, accerta che particolarmente i piedi delle montagne, i quali abbiano ricevuto

to la terra caduta dalle cime, come anche le valli innalzate dalla terra portatavi dai fiumi, o dalle inondazioni, sono terreni acconci per le vigne. La terra mista alla creta si crede utile alla vite: la sola creta però, e quella che adoprano i vasellai, e che alcuni chiamano argilla, è nimicissima delle viti; nè meno nuoce a queste la sola sabbia, e generalmente, come dice Giulio Attico, tutto ciò che disecca gli alberelli, essendochè i mentovati terreni, o sono umidi, o salsi, o amari, o secchi e bruciati. Gli antichi però hanno approvato il sabbione nero, o rosso, ma misto a una terra umida; perchè se il terreno carbonchioso non lo aiuterai col letame, farà, a loro detta, sì che le vigne diventeranno magre. La terra rossa, come dice il medesimo Attico, è densa e poco atta a lasciare alle radici il libero passaggio; ma quando le radici l'hanno trapassata, nutrisce le viti. Vero si è ch'è più difficile a coltivarsi, e che nemmeno la

puoi

puoi coltivare quando è umida, per essere allora tenacissima; come del pari si prova difficoltà a lavorarla, essendo troppo secca, perchè trovasi eccessivamente dura.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XI.

(1) *Si reserere velimus*. Ursino è inclinato a credere che Columella abbia scritto *serere*. E non si piantano forse di nuovo quelle terre che già erano a vignai? Oltre di che non v'è codice, o edizione che abbia *serere*.

(2) *Si nec hoc est, rarissimum arbustum, vel olivetum quod non fuerit maritum*. Così mette Aldo; ma i codici sangermanense, goesiano, poliziano, trombelliano, lipsiense, e di Pontedera, non che le tre antichissime edizioni gensoniana, bolognese, e reggiana leggono tra parentesi *melius tamen vetus olivetum*. " Ad instituendam vineam, dice Pontedera, aptum esse arbustum stirpibus rarissimum, tum ne fructui multum detrahatur: tum etiam ne crebris vitibus frequens sit; nam in veteri vinea novam serere improbat Columella. Deinde olivetum, sed vetu-

stum & extirpandum. Sed excipitur, quod vineis maritatur, quia plurimis radicibus implicatur. Propterea melius vetus olivetum non maritum, quam arbustum; quod arbusto semper adsociantur vites.

(3) Quantunque l' ulivo non sia compreso da Columella tra gli alberi, ai quali si può maritar la vigna, si raccoglie non ostante da Plinio, libro XII, capitolo XXII, che gli antichi lo maritavano a quest' albero, purchè non facesse troppa ombra. *Non spernunt plerique fraxinum ficumque, etiam oleam, si non sit umbrosa ramis*. Si disprezza dunque da Columella *olivetum maritum*, perchè, come dice poco dopo, *ultima est conditio restibilis vineæ*.

(4) *Deinde totum solum sicco fimo, aut, si id non sit, alterius generis quam recentissimo stercorari, atque ita converti, & diligentissime refossas omnes radices in summum regeri*. Due omissioni vi sono in questo testo. E qual è la specie di letame secco, di cui

 in-

intende parlar Columella ? Nel libro IV, capitolo VIII, ha indicato lo sterco di colombo: *aliquid fimi, vel si est commodius, columbini stercoris*. A noi pare che si dovesse specificare la specie di letame da usarsi nel nostro caso.

Qui pure si è tralasciato *debet*, o meglio ancora, *oportet*; perchè senza alcuno di questi verbi il sentimento non è netto.

(5) *Sed hoc in totum ad illud*. Pontedera appoggiato ai codici vuole che si legga *sed hoc in totum: at illud quod vineis præcipue est idoneum*, ec. Gesnero riguardo all'interpunzione ha abbracciato quella di Pontedera; ma non così lo ha seguito nel cambiare *ad illud* in *at illud*, perchè dic' egli che deve spiegarsi *quantum ad illud*.

(6) *Pulla*, cioè nericcia. Veggasi il capitolo X del libro II. Questa parola *pulla* usata da Catone nel capitolo CLI, e da altri autori, può per verità applicarsi a una terra nericcia. Potrebbesi anche non intendere che una terra dol-

dolce e molle, e così trascurare il suo colore. Di fatti Plinio nel libro XVII, capitolo V, oppone egli alla terra che chiama *anus*, rispetto ai suoi vizj, la terra tenera che dice *pulla*; per conseguenza vi è luogo a credere che il nome di *pulla* non le sia stato dato solamente in grazia del suo colore, ma ancora per la sua mollezza e tenerezza, per servirmi della espressione di Varrone libro I, capitolo XXXVI.

(7) Quest' è una specie di pietra molle e friabile.

(8) Veggasi nel libro I, capitolo IX di Varrone cosa sia questo carbone.

CAPUT XII.

Quæ Iulius Græcinus tradiderit de terra vineali.

Sed ne nunc per infinitas terreni species evagemur, non intempestive commemorabimus Iulii Græcini conscriptam velut formulam, ad quam posita est limitatio terræ vinealis. Idem enim Græcinus sic ait: Esse aliquam terram calidam vel frigidam, humidam vel siccam, raram vel densam, levem aut gravem, pinguem aut macram: sed neque nimium calidum solum posse tolerare vitem, quia inurat: neque prægelidum, quoniam velut stupentes & congelatas radices nimio frigore moveri non sinat; neque humidum, quoniam cum se promunt vites, modico tempore evocant humorem terræ iusto maiorem, qui putrefacit deposita semina. Rursus nimiam siccitatem destituere plantas dicit naturali alimento, aut in totum ne-

CAPITOLO XII.

Quali cose ha insegnato Giulio Grecino intorno alla terra che ha da servire per le viti.

Ma acciocchè non andiamo errando per le infinite specie di terreno, non faremo menzione fuor di tempo di quella specie di formola di Giulio Grecino, alla quale dovrà conformarsi il terreno per le viti (1). Ora Grecino dice che vi sono delle terre calde, o fredde, umide, o secche, rare, o dense, leggere, o pesanti, grasse, o magre; ma che la vite non può tollerare un terreno troppo caldo, perchè l'abbrucia, nè uno freddissimo, perchè il troppo freddo rendendo come stupide e agghiacciate le radici, non permette che si movano, nè possono vegetare se non quando da un moderato tiepido sono richiamate alla vita (2): l'umidità troppo abbondante fa marcire

care, aut scabras & retorridas facere: perdensam humum cælesteis aquas non sorbere, nec facile perflari, facillime perrumpi, & præbere rimas, quibus sol ad radices stirpium penetret; eademque velut conclausa & coarctata semina comprimere atque strangulare: raram supra modum velut per infundibulum transmittere imbres, & sole ac vento penitus siccari, atque exarescere: gravem terram vix ulla cultura vincibilem; levem vix ulla sustineri: pinguissimam & lætissimam luxuria; macram ac tenuem ieiunio laborare. Opus est, inquit, inter has tam diversas inæqualitates magno temperamento, quod in corporibus quoque nostris desideratur; quorum bona valetudo calidi & frigidi, humidi & aridi, densi & rari, certo & quasi examinato modo continetur. Nec tamen hoc temperamentum in terra, quæ vineis destinetur, pari momento libratum esse debere ait, sed in alteram partem propensius; ut calidior terra sit quam frigidior, siccior quam humidior, rarior

quam

le viti. Inoltre la troppa siccità priva le piante (3) del loro naturale alimento, facendole del tutto morire, o rendendole scabrose e secche. La terra troppo densa non assorbe le acque del cielo, nè facilmente riceve le influenze dell'aria; facilissimamente si fende e forma delle fissure; attraverso le quali il sole penetra sino alle radici delle piante; dal che ne viene che queste (4) trovandosi come imprigionate e rinserrate, si comprimono e si strangolano. Quella ch'è rara oltre modo, lascia passar la pioggia come attraverso un imbuto, e lascia che dal sole e dal vento si secchi e s' inaridisca totalmente. La terra pesante non cede (5) quasi ad alcuna coltura, e la leggera non può sostenersi quasi con alcuna coltivazione: la grassissima e la fertilissima secca pel soverchio umore, come la magra e la debole pecca di poco succo. E' dunque mestieri, dic' egli, che tra tutte queste sì differenti specie di terre vi regni un grande temperamento, e quale appunto

quam densior, & si qua sunt his similia, ad quæ contemplationem suam dirigat, qui vineas instituet. quæ cuncta (sicut ego reor) magis prosunt, cum suffragatur etiam status cæli: cuius regionem, quam spectare debeant vineæ, vetus est dissensio, Saserna maxime probante solis ortum, mox deinde meridiem, tum occasum: Tremellio Scrofa præcipuam positionem meridianam censente: Virgilio de industria occasum sic repudiante,

Neve tibi ad solem vergant vineta cadentem:

Democrito & Magone laudantibus cæli plagam septentrionalem, quia existiment ei subiectas feracissimas fieri vineas, quæ tamen bonitate vini superentur. Nobis in universum præcipere optimum visum est, ut in locis frigidis meridiano vineta subiiciantur, tepidis orienti advertantur, si tamen non infestabuntur Austris Eurisque, velut oræ maritimæ in Bætica. Sin autem re-

to ricercasi anche ne' nostri corpi, la buona salute de' quali consiste in una data e quasi misurata proporzione di caldo e di freddo, di umido e secco, di denso e raro. Nè però, dice egli, questo temperamento deve soltanto ritrovarsi misurato nella terra delle vigne, egualmente che ne' corpi, ma vuole che la bilancia penda più da una parte che dall' altra, cosicchè la terra sia più calda che fredda, più secca che umida, più rara che densa, e così dicasi di altre simili qualità verso le quali deve diriger la sua attenzione chi vuole formar de' vignai: tutte le quali proprietà, siccome io penso, giovano maggiormente, essendo favorevole ancora la temperatura dell' aria. Gli antichi discordano tra di loro intorno alla piaggia cui debbono guardare le vigne. Saserna dà il primo luogo all' oriente, poi al mezzodì, e finalmente all' occidente. Tremellio Scrofa approva specialmente la piaggia meridionale. Virgilio (6) a bello studio biasima l' occidente

Non

regiones prædictis ventis fuerint obnoxiæ; melius Aquiloni, vel Favonio committentur. nam ferventibus provinciis, ut Ægypto, & Numidia, uni septentrioni rectius opponentur. Quibus omnibus diligenter exploratis, tum demum pastinationem suscipiemus.

CA-

Non sian le viti tue volte all' occaso.

Democrito e Magone (7) lodano la piaggia settentrionale, pensando che le vigne volte a questa parte del cielo diventino più fertili, benchè non diano così buon vino. Noi per altro diremo in generale che ne' luoghi freddi i vigneti guardino il mezzodì, e che ne' tiepidi sieno volti a oriente, purchè non sieno molestati dai venti del mezzodì e da quelli del sud-est, come lo sono le coste marittime della Betica. Che se poi i paesi vanno soggetti ai mentovati venti, i vignai si esporranno meglio a quel punto del cielo, da cui spira o l'aquilone, o il favonio. Ma nelle provincie caldissime, come nell' Egitto e nella Numidia, si farà molto bene a piantar le vigne verso settentrione. Le quai cose tutte, ove siansi diligentemente disaminate, intraprenderemo finalmente a lavorar la terra col pastino.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XII.

(1) *Ad quam posita est limitatio terræ vinealis.* " Non permutaverim, dice Genero, vocem; parum forte usitatam, altera, *imitatio*, quæ hoc ipso nomine Mstos videtur occupasse, quod notior fuit libratio, licet ad hunc locum nihil accommoda. *Limitatio* est definitio, determinatio, ut Varr. 2, 2 *quæstio limitata* esse dicitur. Et ponuntur hic omnino limites quidam intra quos diversæ soli qualitates consistunt. *Æstimatio* codicis medicei glossa videtur nostræ *limitatio*. Sed unde *referre* nisi forte ex *terræ*. "

Nelle tre antichissime edizioni gensoniana, bolognese, e reggiana, come ancora nel codice goesiano si legge *imitatio*, e nei codici poliziano e lipsiense si ha *æstimatio referre terræ*, ec. Da queste varianti dunque è facile inferire che *limitatio* è parola inventata da Aldo, e sostituita in luogo di

imi-

imitatio, o di *æstimatio*. Noi dunque siamo con Pontedera in preferire *imitatio*, o meglio ancora *æstimatio*, "quoniam cum infinitæ sint terreni species, ex Græcini formula exemplum capiendum est, & similitudo."

(2) Il nostro testo è decisamente corrotto in questo luogo, e noi dietro le tracce di Pontedera lo abbiamo aggiustato nella traduzione. Ecco le ragioni allegate dal botanico di Padova. "Refert ex Iulii Græcini sententia, solum prægelidum non convenire vitibus; *quoniam velut stupentes & congelatas radices nimio frigore moveri non sinat; neque humidum, quoniam cum se promunt vites, modico tepore evocant humorem terræ iusto maiorem, qui putrefacit deposita semina*. Censes ne ista esse a Columella? Cur non, inquies? Vulgo probantur. Attamen qui probant, Aldina probant, & ab Aldo vitiata. Subiiciam vetusta cusa, & manu exarata, ut vera a falsis cognoscas.... *non sinat: quæ tum demum se promunt cum modico tepore* evo-

evocant humorem terræ iusto maiorem putrefacere deposita semina. Non percipio, exclames. Scio: vitiatum est *evocant*, præterea a proximis non separatur. In Trombelliano monumento recte . . . . *evocantur: humorem* . . . . .
Nunc ordinata perpende: *Quoniam velut stupentis, & congelatas radices nimio frigore moveri non sinat, quæ tum demum se promunt cum modico tepore evocantur: humorem terræ iusto maiorem putrefacere deposita semina.* Quæ ex Græcino referuntur, & pendent ab illis: *Idem enim Græcinus sic ait: esse aliquam terram . . . . . humorem . . . . . putrefacere . . . . .* & quæ sequuntur."

(3) I codici e le antiche edizioni tralasciano *dixit*; e di fatti qui non è necessario.

(4) *Eademque*. " *Eandem* (dice Gesnero) vult legi Ursinus, ut sententia constet. Ego vero *eadem* servandum puto, adverbiali intellectu pro simul; *eadem* qualitate, opera, ratione, cet.

qua

qua densa humus aquas cælestes & ventum excludit, qua rimas agit, etiam strangulat, semina."

(5) *Gravem terram vix ulla cultura vincibilem; levem vix ullo sustineri*. Se volentieri abbiamo abbracciato la variante *vinci* per *vincibilem*, che trovasi ne' codici sangermanense e ambrosiano, non così siamo stati persuasi con Pontedera che si dovesse tralasciare *levem* che non si trova nè nel codice lipsiense, nè nelle edizioni gensoniana, bolognese, e reggiense. Nel principio di questo capitolo Columella espone le varie qualità delle terre; e tra queste vi è anche la leggera: e siccome egli indica in progresso i vizj di tutte, ragion voleva che non si omettesse la leggera.

(6) Georgiche libro II, verso 298.

(7) Dagli autori greci che trattano di Agricoltura, tolse Columella quanto qui dice.

CAPUT XIII.

Quomodo terra pastinetur.

Eius autem ratio cum Italici generis futuris agricolis, tum etiam provincialibus tradenda est: quoniam in longinquis, & remotis regionibus istud genus vertendi & subigendi agri minime usurpatur, sed aut scrobibus, aut sulcis vineæ plerumque conseruntur. Scrobibus vineta sic ponuntur. Quibus vitem mos est scrobibus deponere, fere per tres longitudinis pedes, perque duos in altitudinem, cavato solo quantum latitudo ferramenti patitur, malleolos utrinque iuxta latera fossarum consternunt, & adversis scrobium frontibus curvatos erigunt. duabusque gemmis supra terram eminere passi reposita humo cætera coæquant: quæ faciunt in eadem linea intermissis totidem pedum scamnis, dum peragant ordinem. Tum deinde relicto spatio prout cuique mos est vineas

co-

CAPITOLO XIII.

In qual maniera si pastina la terra.

Bisogna dunque insegnare il modo di coltivare la terra col pastino sì agli agricoltori italiani, come ai provinciali, essendochè nelle regioni lontane non si usa questa via di rivolgere e di lavorar la terra, ma per lo più le vigne o si piantano nelle fosse, o ne' solchi. Ecco come si piantano le vigne nelle fosse. Quelli che accostumano di piantar le vigne nelle fosse (1), scavano il terreno quasi a tre piedi di lunghezza, a due d'altezza (2) e a quella larghezza ch'è propria dello strumento che si adopera: ciò fatto, distendono i magliuoli in ambidue i lati della fossa, e li piegano nel mezzo della fossa in guisa che le loro estremità ascendano alle fronti opposte delle fosse (3); dopo di che lasciano due gemme sopra terra, e appianano il terreno colla terra scava-

 ta.

colenti, vel aratro, vel bidente, persequentes ordinem insistunt. Et si fossore tantum terra versetur, minimum est quinque pedum interordinium, septem maximum: sin bubus, & aratro, minimum est septem pedum, satis amplum decem. Nonnulli tamen omnem vitem per denos pedes in quincuncem disponunt, ut more novalium terra transversis adversisque sulcis proscindatur. Id genus vineti non conducit agricolæ, nisi ubi lætissimo solo vitis amplo incremento consurgit. At qui pastinationis impensam reformidant, sed aliqua tamen parte pastinationem imitari student, paribus alternis omissis spatiis, senum pedum latitudinis sulcos dirigunt, fodiuntque & exaltant in tres pedes, ac per latera fossarum vitem vel malleolum disponunt. Avarius quidam dupondio & dodrante altum sulcum, latum pedum quinque faciunt: deinde ter tanto amplius spatium crudum relinquunt: atque ita sequentem sulcum infodiunt. quod cum per definitum vinetis locum fecerint in lateri-

bus

ta. Così continuano in dritta linea, lasciando tra fossa e fossa una porca lunga quant'è la fossa medesima, fino che abbiano compito quel filare (4). Dopo lasciasi tra' filari quello spazio (5), secondochè si accostuma da quelli che coltivano le vigne (6), onde si possano coltivare coll'aratro, o col sarchio, e si prosiegue coll'istesso metodo a piantar gli altri filari. E se la terra solamente si zappa, l'intervallo tra ordine e ordine di viti dev'essere almeno di cinque piedi, e il più grande di sette; e se si lavora coi buoi e coll'aratro, il minimo sarà di sette piedi, e il maggiore di dieci. Alcuni però dispongono il piano in *quincunce* (7) di dieci piedi d'intervallo per ogni senso come si fa ne'novali, onde lavorar la terra tanto con solchi diritti, quanto trasversali. Questa maniera di formare il vigneto non giova all'agricoltore, se non in que'paesi, ne' quali per la grande fertilità della terra la vite cresce in tutt'i sensi. Ma quelli che temessero la spesa

bus sulcorum viviradices, vel decisos quam recentissimos palmites novellos erigunt, consitis compluribus inter ordinaria semina malleolis, quos postea quam convaluerint crudo solo quod emissum est, transversis scrobibus propagent, atque ordinent vineam paribus intervallis. Sed eæ, quas retulimus, vinearum sationes, pro natura & benignitate cuiusque regionis aut usurpandæ, aut repudiandæ sunt nobis. Nunc pastinandi agri propositum est rationem tradere. Ac primum ex omni sive arbustivo, sive silvestri loco, quem vineis destinaverimus, omnis frutex atque arbor erui & submoveri debet, ne postea fossorem moretur, neve iam pastinatum solum iacentibus molibus imprimatur, & exportantium ramos atque truncos ingressu proculcetur. Neque enim parum refert suspensissimum esse pastinatum, &, si fieri possit, vestigio quoque inviolatum: ut mota æqualiter humus novelli seminis radicibus, quamcunque in partem prorepserint, molliter cedat, ne incrementa duri-

della coltura col pastino, ma che però si studiano di avvicinarvisi in qualche parte, formano de' solchi larghi sei piedi (lasciando frammezzo degl' intervalli non lavorati e aventi la medesima lunghezza), scavano la terra sino a tre piedi di profondità; inalzano agli orli della fossa la terra scavata all'altezza pure di tre piedi (8), e distribuiscono ai lati delle fosse le vigne, o i magliuoli. Alcuni per risparmio formano il solco profondo due piedi e nove pollici, e largo cinque piedi; dappoi lasciano uno spazio di terra non lavorata tre volte più grande della larghezza del solco, e dopo scavano un altro solco; il che fatto in tutta l'estensione di quel terreno, di cui vogliono formare il vignaio, inalzano lateralmente ai solchi le margotte, ovvero i novelli sarmenti tagliati di fresco, piantando molti magliuoli tra le piante che si sono disposte per ordine, i quali fortificati che siansi coll'andar del tempo, li propagano nelle fosse che fanno in senso con-

ritia sua reverberet, sed tenero velut nutritio sinu recipiat, & cælestes admittat imbres, eosque alendis seminibus dispenset, ac suis omnibus partibus ad educandam prolem novam conspiret. Campestris locus alte duos pedes, & semissem infodiendus est: acclivis regio treis, præruptior vero collis vel in quatuor pedes vertendus, quoniam cum a superiore parte in inferiorem detrahitur humus, vix iustum pastinationi præbet regestum: nisi multo editiorem ripam, quam in plano feceris. Rursus depressis vallibus minus alte duobus pedibus deponi vineam non placet. nam præstat non conserere, quam in summa terra suspendere. Nisi tamen si scaturigo palustris obvia (sicut in agro Ravennate) plus quam sesquipedem prohibeat infodere. Primum autem prædicti operis exordium est, non ut huius temporis plerique faciunt agricolæ, sulcum paullatim exaltare, & ita secundo, vel tertio gradu pervenire ad destinatam pastinationis altitudinem: sed protinus æquali-

trario alle prime, e in quel terreno che avevano lasciato incolto (9), e così dispongono i vigneti a intervalli eguali. Ma queste piantagioni di vigne, che abbiamo riferite, sono da mettersi in opera, o da rigettarsi, secondo la natura, o la bontà di ciascheduna contrada. Ora io mi propongo d'insegnare il modo, con cui va lavorato il terreno col pastino. E primieramente in tutta quella estensione di terreno che noi abbiamo destinata pei vignai, sia esso fornito d'alberi, o un terreno selvaggio, bisogna estirpare qualsivoglia frutice, o albero, e metterlo in disparte (10), acciocchè quello che lavorerà col pastino, non sia impedito nel suo lavoro, come ancora perchè il suolo pastinato non sia calcato dal peso degli alberi gettati a terra, e non vada soggetto ad esser calpestato dai piedi di quelli che ne trasporteranno fuori i rami e i tronchi; poichè non è cosa di piccola importanza che il suolo pastinato rimanga molto gonfio, e se anche è possibile,

che

liter linea posita rectis lateribus perpetuam fossam educere, & post tergum motam humum componere, atque in tantum deprimere, donec altitudinis mensuram datam ceperit. tum per omne spatium gradus aequaliter movenda linea est; obtinendumque, ut eadem latitudo in imo reddatur, quae coepta est in summo. Opus est autem perito ac vigilante exactore, qui ripam erigi iubeat, sulcumque vacuari, ac totum spatium crudi soli cum emota iam terra committi, sicut praecepi superiore libro, cum arandi rationem traderem, monendo, necubi scamna omittantur, & quod est durum, summis glaebis obtegatur. Sed huic operi exigendo quasi quandam machinam commenti maiores nostri, regulam fabricaverunt, in cuius latere virgula prominens ad eam altitudinem, qua deprimi sulcum oportet, contingit summam ripae partem. Id genus mensurae ciconiam vocant rustici. Sed ea quoque fraudem recipit, quoniam plurimum interest, utrum eam pronam, an rectam

po-

che non sia calpestato dai piedi, o compresso dagli alberi, affinchè la terra trovandosi ugualmente smossa, ceda facilmente alle radici della novella pianta, ovunque queste amassero di serpeggiare, e non si opponga colla sua durezza al serpeggiamento delle medesime, anzichè accogliendolo, qual nutrice, nel suo tenero seno, riceva in se le acque del cielo, le distribuisca alle piante che deve nodrire, e quindi cospiri con tutte le sue parti ad allevare la nuova prole. Il terreno pieno debbesi scavare alla altezza di due piedi e mezzo; quello in pendío alla profondità di tre piedi, e nelle colline le più scoscese sino all' altezza di quattro piedi, perchè cadendo la terra dalla parte superiore verso l' inferiore (11), resterebbe appena la quantità sufficiente di terra gonfiata pel lavoro del pastino, se non vi si facesse un letto di terra più profondo di quello che si fa nel piano (12). Inoltre nelle valli abbassate non piace piantar le vigne meno

ponas. nos itaque huic machinæ quasdam partes adiecimus, quæ contendentium litem disputationemque dirimerent. Nam duas regulas eius latitudinis, qua pastinator sulcum facturus est in speciem Græcæ literæ X decussavimus, atque ita mediæ parti, qua regulæ committuntur, antiquam illam ciconiam infiximus; ut tanquam suppositæ basi ad perpendiculum normata insisteret: deinde transversæ quæ est in latere, virgulæ fabrilem libellam superposuimus. Sic compositum organum, cum in sulcum demissum est, litem domini, & conductoris sine iniuria diducit. Nam stella, quam diximus Græcæ literæ faciem obtinere, pariter imæ fossæ solum metitur, atque perlibrat, quia sive pronum, seu resupinum est, positione machinæ deprehenditur. quippe prædictæ virgulæ superposita libella alterutrum ostendit, nec patitur exactorem operis decipi. sic permensum & perlibratum opus in similitudinem vervacti semper procedit: tantumque spatii linea promota occupatur,

quan-

no profonde di due piedi, perchè giova più non piantarne, che lasciarla come sospesa sulla superficie della terra; quando bene ivi non s'incontri una qualche sorgente palustre (13), come trovasene nel territorio di Ravenna, la quale impedisca di scavar la terra oltre la profondità di un piede e mezzo (14). Non bisogna cominciar quest' operazione, come fanno la maggior parte degli agricoltori d' oggidì, dallo scavare a poco a poco il solco (15), e per due, o tre gradi successivi giugnere alla destinata profondità della pastinazione; ma bisogna scavar senza interruzione sino alla intera profondità che deve avere la fossa, avendo l'occhio che i lati sieno diritti, pel qual effetto si tirerà una cordicella in linea retta, e distribuir la terra dietro di se (16), a misura che si smoverà; e così si continua a scavare fino a che il solco abbia la determinata profondità; dopo movesi la cordicella sempre tesa in linea retta, per tutta l' altezza dello scavamento;

quantum effossus sulcus longitudinis ac latitudinis obtinet. atque id genus præparandi soli probatissimum est.

CA-

to; e si farà in guisa che la larghezza del fondo sia appunto quella stessa, ch'è nel principio della fossa. A quest'effetto è mestieri di un perito e vigilante inspettore, il quale comandi che i lati del solco sieno ad angoli retti (17), che il solco sia internamente ben netto (18), e che invigili, acciocchè la terra attaccata al solco, e che non è ancora lavorata, sia confusa con quella del solco, quando in progresso si sarà per lavorarla, conformemente a quanto ho prescritto nel libro precedente (19), ove insegnava il modo di arare; nella cui occasione non mi rimasi d'avvertire che non si tralasciassero di arar le motte di terra, e che non si nascondessero le parti dure sotto le zolle di terra. Ma i maggiori nostri hanno immaginato una specie di macchina, di cui si servivano per farsi render conto di quest'opera; e quest'era un regolo, nel mezzo del quale (20) eravi una piccola verga, la cui altezza era tanta, quanta doveva esser la profondità

del

del solco, e il punto di contingenza col regolo si trovava dirimpetto agli orli della ripa. I contadini chiamano questa specie di misura col nome di *ciconia*; ma ancor essa è soggetta a errore, poichè le differenze sono notabili, secondochè si maneggia o inclinata, o perpendicolare (21). A quest' effetto noi abbiamo aggiunto a questa macchina alcune parti, le quali avessero a togliere tra i colliti-ganti qualunque disputa e contesa; imperciocchè noi abbiamo incrocicchiato a modo della lettera greca X (22) due righe, le quali nelle loro estremità avessero tanta distanza, quanta è la larghezza che il pastinatore deve dare al solco; dopo di che a quel punto di mezzo, in cui si combaciano le righe, abbiam trapassato quell' antica *ciconia* in guisa che si trovasse fissata come sopra una base perpendicolarmente: dappoi abbiamo messo sopra la piccola verga nel punto di mezzo della riga trasversale (23) un penzolo d' artigiano (24) composto in tal gui-

guisa questo strumento (25), quando si introduce nel solco, si toglie ogni litigio, senza che resti pregiudicato il proprietario e il lavoratore; imperciocchè i raggi della stella, che dicemmo rassomigliare alla lettera greca X, misurano e livellano con esattezza il fondo della fossa, e dalla positura della macchina si viene in cognizione se il suolo del fondo è inclinato in avanti, o indietro; essendochè il piombino, ch'è sopra la picco-la verga di cui parlammo, dimostra se il fondo sia inclinato più a una parte, che all' altra, nè permette che l' inspettore dell' opera resti ingannato. Così misurata e livellata l' opera, va sempre in avanti, come un maggese che si lavora (26); e tanto spazio occupa la cordicella che si fa camminare, quanto è lungo e largo il cavato solco. E questa maniera di preparare il suolo è sommamente commendata.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XIII.

(1) Pontedera è di opinione che le parole *scrobibus vineta sic ponuntur* sieno prima state scritte in margine, e poi trasferite nel testo. Che la cosa fosse realmente così, lo sospettò da molto tempo, e a torgli ogni dubbio gli fu molto opportuno il codice trombelliano, nel quale non si trovano. Egli è persuaso ancora che i codici e le antiche edizioni appoggino la sua opinione, poichè e negli uni e nelle altre: *Quibus autem mos est*, in luogo di *quibus vitem mos est*. Noi per altro non ci siamo indotti a seguirli, perchè, toltone il codice trombelliano, gli altri tutti conservano le suddette parole.

(2) Avendo Columella insegnato altrove che le fosse per le vigne dovevano essere alte *duos pedes & dodrantem*, pare dunque che in questo luogo manchi do-

dodrantem, e che il testo abbia da essere: *perque duos & dodrantem in altitudinem cavata solo*. Questa misura è stata da lui adottata e difesa contro l'opinione di Attico e di Celso nel libro IV, capitolo I: lo stesso insegna nel capitolo XV del presente libro.

(3) *Adversis scrobium frontibus curvatos*. Abbiamo tradotto conformemente a quanto spiega Scoettgenio. " Ita curvatos sub terra, ut ibi emergant, ubi frontes sive extrema sunt scrobium. Sic noster infra 15, 2 *contrariis frontibus fossarum ad calamos erigantur*."

Iuxta latera poi significa, secondo Columella, verso il mezzo della fossa; imperciocchè tanto qui, quanto nel capitolo XV *iuxta latera* s' interpreta per la metà della fossa. Parimente nel capitolo XV dice *iuxta diversa latera fossarum dispositi lapides*; cioè sono disposti come una parete trasversale, che passa per mezzo della fossa.

(4) In questa maniera le piante delle viti sono reciprocamente distanti tre piedi, poichè si trovano tre piedi d'intervallo tra l'estremità di una fossa e quella della seguente, come del pari tra le due estremità della medesima fossa.

(5) *Tum deinde relicto spatio*. Questo spazio non è già quello che trovasi tra fossa e fossa, ma quello ch' è parallelo ai filari,

(6) Ursino vuole che si legga *vineas colendi*; ma avverte Gesnero " quidni referatur ad *cuique*? "

(7) Ordine d' alberi piantati in fila, che formano la figura della lettera V che significa il numero cinque, sicchè da ogni parte i filari rispondono a corda.

(8) *Fodiuntque & exaltant*. Ci è convenuto essere un po' troppo lunghi nella traduzione di questo passo, alla intelligenza del quale ci ha aiutato Gesnero, di cui ecco la spiegazione che egli

ne

ne dà. " Nimirum regesta humus ea ipsa re exaltatur: Beroaldus fallitur, puto, qui de inferiori altitudine hoc intelligit, idemque vult *exaltare* hic, quod alias deprimere. Ea tamen verum est, quo profundius deprimitur fossa, tanto tolli regestam humum, suspendique altius. "

(9) *Quod emissum est*. Così leggono tutti. E' chiaro per altro che *emissum* è qui in luogo di *omissum*.

(10) *Ac primum ex omni sive arbustivo, sive silvestri loco, quem vineis destinaverimus, omnis frutex atque arbor erui & submoveri debet*. " Quæ (dice Pontedera) ex Aldi officina sic compta egrediuntur. Vetusta non una forma: in cusis primis, & codicibus lypsiensi, politiano (sangermanensi), ambrosianoque, *ac primum ut omnem sive arbustum, sive silvestrem locum vineis destinaverimus*, *omnis frutex* . . . . . Trombelliano & nostro parum discrepantibus, nam in illo *ac primum sive arbustum*, *sive silvestrem locum* . . . . .

Utra ex his duobus probaveris, sequar; quibus auctoris sententiam concludi existimo. "

(11) Palladio adopera la stessa formola di dire, gennaio 13, *ne citius terra decurrat*. Ne' luoghi alti e scoscesi o per la pioggia, o pel vento si spoglia la vite di terra nella sua parte superiore, se si dà il caso che la terra sia poco alta, e che sia stata gonfiata dal pastino.

(12) *Editiorem ripam*. Questa metafora è presa dai fiumi, i quali quanto più hanno un letto profondo, tanto maggiormente hanno alte le rive.

Di leggeri si rileva, perchè le montagne hanno bisogno d' un lavoro più profondo dei piani, quando si vogliano considerare quali triangoli rettangoli, nell' ipotenusa de' quali deve piantarsi la vite, non già nell' angolo retto coll' ipotenusa, ma perpendicolarmente alla base: quindi è chiaro che la pianta non potrà reggersi in pie-

piedi, se non quando sarà piantata più profondamente.

(13) *Scaturigo palustris*. E' molto buona anche la variante del codice lipsiense, e poco è mancato che Gesnero non l'abbia adottata; essa è *statim uligo*. Palladio al mese di gennaio 13, 7 dice *ager uliginosus, qui humores altius fossus eructat, sicut Ravennatis soli*.

(14) Queste sono quelle acque maremmanose produttrici, secondo Plinio 14, 2, delle nebbie che si attribuiscono a questo territorio, e le quali impediscono che possano allignar le vigne: il che Marziale esprime con molta felicità in uno de' suoi epigrammi, dicendo che egli amerebbe meglio avere a Ravenna una cisterna, che una vigna, perchè l'acqua si venderebbe a più caro prezzo, che il vino. Checchè ne sia, si pretende che oggidì non sia colà tanto cattivo, o perchè si sieno diseccate quelle paludi, o perchè gli abitanti si sieno in particolar modo applicati alla coltivazione delle loro vigne.

(15) *Paullatim exaltare*. Ecco come spiega Gesnero queste due parole: " Ut alveus quasi & ripa terræ motæ non ad perpendiculum descendat, sed oblique ad angulum maiorem minoremve. "

(16) Si raccoglie quindi che il pastino era uno strumento differente dal badile, o dalla vanga, e che per l'effetto si assomiglia piuttosto alla zappa: di fatti zappando si getta la terra dietro lo strumento, laddove col badile e colla vanga si spinge la terra avanti di questi strumenti, e non già di dietro, perchè si lavora con questi andando sempre indietro. Di tal parere è pure Gesnero, di cui ecco le sue parole: " Agitur itaque de fossione, quæ fit ligonibus iactatis. Nam qui pala vel bipalio pede presso solum subigunt, retro ipsi euntes a fronte componunt motam humum. "

(17) Affinchè sia tanto largo abbasso, quanto in alto; altrimenti se si suppone che i margini di due fosse vicine tra di loro non sieno diritti, e che anzi sieno

no a pendio, si troverà tra di essi una parte di terra non ismossa, la quale avrà la forma di un prisma triangolare, difficile a vedersi, perchè l'angolo acuto di questo prisma si troverà nell'alto della fossa, e la base sarà nel fondo.

(18) *Sulcumque vacuari*. Dietro alla spiegazione di Gesnero noi abbiamo tradotto *sulcumque vacuari*: così egli spiega: « Hoc eodem pertinet, ne quid crudi soli & non emoti in sulco relinquatur: ita facilius fit, quod statim sequitur, ut *totum spatium crudi* adhuc *soli*, sed iam subigendi, *cum emota iam terra committatur*, neque scamnum inter utrumque relinquatur. »

(19) Libro II, capitolo IV, il qual luogo illustra molto il presente.

(20) *In cuius latere*. Acciocchè alcuno non dica che noi abbiamo tradotto arbitrariamente queste parole, soggiungeremo la spiegazione che ne dà Gesne-

snero. " Non extremum hac voce signari, sed mediam partem, (quæ latus significat nostro) non tam figura antiqua ostendit, cui non multum tribuerim equidem, quam *ciconiæ* nomen, cuius vim Isidorus declarat (orig. 20, 15), & veteres glossæ, cum *tollenonis* faciunt synonimum, cuius formam ignorare nos non passus est Vegetius de re militari 4, 21. *Quoties una trabes in terram præalte defigitur, cui in summo vertice alia transversa trabes longior dimensa medietate connectitur, &c.*

(21) Difatti, se quando si adatta, sì fa che penda più da un lato, che dall' altro, ci dà una misura meno profonda, che se si fosse posta perpendicolarmente.

(22) Non sarà inutile avvertire, riguardo all' ortografia antica, che nelle antiche edizioni trovasi scritto, *decusabimus*, in luogo di *decussavimus*, mettendo una sola lettera *s*. Le lettere *b* & *v* si mettono indistintamente, come è stato osservato dagli eruditi nelle pandet-

dette fiorentine: per l'istessa ragione in alcuni codici e nelle antichissime edizioni trovasi scritto *vasi* per *basi*.

(23) Nel seguente modo spiega Gesnero le parole *quæ est in latere virgulæ*. " Ita intelligo (dic' egli): *deinde virgulæ* perpendiculari, *quæ est in latere* sive media parte regulæ *transversæ*, *superposuimus libellam fabrilem*. *Superpositam libellam virgulæ* ipse deinde dicit. "

(24) *Libellam superposuimus*. Tutti i codici, toltone il goesiano, e tutte le edizioni hanno *supposuimus*. Che per altro si debba leggere col codice goesiano *superposuimus*, ce lo dimostra la ragione. " Quis enim (dice Gesnero) libellæ usus sub transversa; cum, quidquid sub ea est, terra figendum sit? Quid quod statim *superposita libella* in omnibus libris dicitur? Adde quod *supposuimus* & *superposuimus* lineola unica transversa literæ *p*, qua prior notanda est, distant. Itaque bene vidit *superposuimus* legendum Cl.

etiam

etiam Schoettgenius. Confunduntur ista etiam apud Palladium Ian. 13, 3."

(25) Difficilmente si formerà un' idea chiara dell' istrumento che abbiamo descritto senza la figura. Gesnero non si è servito di quella che trovasi nelle antichissime edizioni, ma egli, dietro a quanto dice Columella, ce la presenta nella Tavola I, fig. 16, 16. E' da avvertirsi che per *la larghezza* qui non si deve intender quella che ha ogni riga, ma bensì quell' intervallo che v' è tra le estreme acute parti delle righe così distese.

e f La riga.

c h La piccola verga.

a i e *b g* Due righe incrocicchiate.

g i La larghezza del solco.

e g
C h } La profondità del solco.
f i

C La parte di mezzo, ove sono connesse le righe.

e f h L'antica *ciconia*.

e f La riga trasversale, nel cui mezzo *C* trovasi la piccola verga *c h*

d c

d c Il penzolo d'artigiano.

g h i I raggi della stella, che con esattezza misurano e livellano il fondo della fossa.

(26) *In similitudinem vervacti*: ecco come spiega Gesnero: "hoc est ut nihil crudi soli relinquatur, aut scamni: sed agri alterius instar glebæ universæ moveantur."

CA-

CAPUT XIV.

Quot modis vitis ponatur aut in provinciis, aut in Italia.

Sequitur opus vineæ conserendæ, quæ vel vere, vel autumno tempestive deponitur. Vere melius, si aut pluvius, aut frigidus status cæli est, aut ager pinguis, aut campestris, & uliginosa planities: rursus autumno, si sicca, si calida est aeris qualitas: si exilis atque aridus campus; si macer præruptusve collis, vernæque positionis dies fere quadraginta sunt ab Idibus Februariis usque in æquinoctium: rursus autumnalis ab Idibus Octob. in Cal. Decembres. Sationis autem duo genera, malleoli, vel viviradicis, quod utrumque ab agricolis usurpatur, & in provinciis magis malleoli. neque enim seminariis student: nec usum habent faciendæ viviradicis. Hanc sationem cultores Italiæ plerique iure improbaverunt, cum plurimis do-

CAPITOLO XIV.

In quante maniere si pianta la vite nelle provincie, o nell' Italia.

Dopo ciò viene la piantagione della vigna, la quale piantasi opportunamente o nella primavera, o nell'autunno. E' meglio piantarla nella primavera, se il clima è piovoso, o freddo, se il terreno è pingue, o se la tenuta è piana ed umida. Nell'autunno poi si fa questa piantagione, se il clima è secco (1), se è caldo, se la pianura è magra ed arida, e se la collina è poco fertile e scoscesa. La piantagione di primavera si fa quasi entro quaranta giorni, dagl'idi di febbraio sino all'equinozio: quella di autunno poi dagl'idi di ottobre sino alle calende di decembre (2). Vi sono poi due specie di piantagione di vigne, di magliuolo cioè e di margotta: ambedue si usano dagli agricoltori. Nelle provincie pe-

dotibus præstet viviradix. Nam minus interit, cum & calorem, & frigus, & cæteras tempestates propter firmitatem facilius sustineat: deinde adolescit maturius. ex quo evenit, ut celerius quoque sit tempestiva edendis fructibus: tum etiam nihil dubium est, sæpius translatum. potest tamen malleolus protinus in vicem viviradicis conseri soluta & facili terra. cæterum densa & gravis, utique vitem desiderat.

però è più in uso il magliuolo; poichè non si danno alcuna premura di avere dei vivai di vigne, nè sogliono procurarsi delle margotte. Siffatta piantagione è stata a buon diritto disapprovata da parecchi agricoltori italiani, essendochè la margotta è da preferirsi per molte proprietà: di fatti è meno soggetta a morire, perchè in grazia della sua forza resiste al caldo, al freddo e a tutt' i cattivi tempi; dipoi cresce più prestamente; dal che ne deriva che non solo porge frutta primaticce, ma che anche dà una pianta di sicuro esito, trasportandola altrove (3). Può non pertanto il magliuolo occupare immediatamente il luogo della margotta, piantandolo in terra sciolta e facile. Per altro la vite ricerca assolutamente una terra soda e greve.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XIV.

(1) Il clima secco si reputa ottimo da Cassiano, Geop. 5, 6.

(2) Senza dubbio che in questo luogo ha ragione Pontedera; ma come adottar francamente la sua correzione, se osservano un profondo silenzio i codici e tutte le edizioni? Gioverà non pertanto sentir le sue ragioni. " Cum serendi tempora (dic' egli) duo præcipua a colonis observentur, vernum & autumnale, vernæ positionis *dies fere quadraginta sunt ab idibus Februarii usque in æquinoctium: rursus autumnalis ab idibus Octobris in Cal. Decembres*. Ab idibus Febr. in a. d. VIII cal. April. ubi æquinoctium vernum ex Augusti tabula constituitur, intervallum dierum XL perficitur: alterum autem ab idibus Octob. ad cal. Decembr. in XLVII producitur. Autumno igitur scripsisse Columellam in a. d. VII cal. De-

Decembr. quo die Brumalia festum agebant Romani, surculis deponendis fine imposito. Sic dierum XL spatium habebimus, quod hac etiam ætate serendis arboribus, & vitibus agricolæ determinant, maximeque probant."

(3) *Tum etiam nihil dubium est, sæpius translatum*. Questo è un luogo assolutamente corrotto: cosa manchi, e cosa si debba sostituire, non è facile il dirlo, e per nostra sciagura non ci dicono nulla nè i codici, nè le edizioni. La parola *translatum* non si può riferire a *viviradix*, come nemmeno *dubium*. Ursino corregge questo luogo nel seguente modo: *Tum etiam nihil dubium est, sæpius translatam. posse tamen malleolum protinus*, ec. Noi risponderemo colle parole di Gesnero: "Quid sibi velit Ursini emendatio, me non intelligere fateor. Sed puto omissum esse aliquid prædicatum, quod vitis sæpius translatæ (quæ ipsa est viviradix) commodum indicet. Ecquod vero illud sit, equidem non divinarim."

Noi dovendo di necessità tradur questo passo, abbiamo cercato di volgarizzarlo coerentemente alla correzione di Pontedera, di cui ecco le sue parole. " Et quoniam duo sunt serendarum vitium genera, malleolus & viviradix, pluribus dotibus hæc præstat: *nam minus interit, cum & calorem, & frigus, & cæteras tempestates propter firmitatem facilius sustinent; deinde adolescit maturius; ex quo evenit, ut celerius quoque sit tempestiva edendis fructibus: tum etiam nihil dubium est, sæpius translatum. Potest tamen malleolus protinus in vicem viviradicis censeri soluta & facili terra*. Cur tot tibi exscribam, nolito mirari; his enim incurata ulcera celantur. Quare medicinam prospicienti cuncta membra noscenda sunt, quo facilius in antiquam formam restitui possint. Quæ facilis nunc mihi patet; nam *sæpius* in *semen* converso, omnia integra existimo, & clara futura. Siquidem viviradicis quæ de vitiario in paratam sedem transfertur, natura & qualitas ante, quam sereretur, a vini-

nitore explorata est, & probata. Quod in legendis & protinus deponendis seminibus polliceri non est, cum plerunque ab operis malleolos legentibus peccetur. Præterea multæ vites reperiuntur, quæ vel foliis, vel materia, vel colore cuius sint generis, se ostendunt; ideoque quod alienum in vitiarium irrepsit, cognoscitur atque extirpatur. Quapropter non dubia est radix quæ transfertur."

CAPITOLO XV.

E' meglio piantar la vite nel terreno pastinato che nel novale.

Piantasi dunque la vigna prima in una terra mondata, erpicata ed appianata col pastino, lasciando tra i filari di un magro terreno lo spazio di cinque piedi, e sei in un mediocre. Nel grasso poi debbono lasciarsi ai filari sette piedi d'intervallo, onde abbiano maggiore distanza, ed acciocchè i multiplici e lunghi sarmenti abbiano luogo per dilatarsi. La distribuzione delle vigne in *quincunce* (1) è facile ad eseguirsi speditamente; perciocchè si ciciranno sopra una cordicella degli spazj di porpora, o di altro colore vivo (2), e si farà in guisa, che ognuno degli spazj sia lungo, quanto sarà il numero de' piedi eguale alla misura dell'intervallo tra gli spazj; e quando questa cordicella sarà così colorata, si tirerà at-

calamum non minus altum quam duos pedes & semissem planis locis refodit: acclivibus in dupondium & dodrantem: præcipitibus, etiam in tres pedes. in hanc mensuram scrobibus depressis viviradices ita deponuntur, ut a media scrobe singulæ & in diversum sternantur, & contrariis frontibus fossarum ad calamos erigantur. Satoris autem officium est primum quam recentissimam, & si fieri possit, eodem momento, quo serere velit, de seminario transferre plantam diligenter exemtam & integram: deinde eam velut veteranam vitem totam exputare, & ad unam materiam firmissimam redigere, nodosque & cicatrices allevare: si quæ etiam radices (quod maxime cavendum est, ne fiat in eximendo) laboraverint, eas amputare: sic deinde curvatam deponere, ne duarum vitium radices implicentur. id enim vitare facile est per imum solum iuxta diversa latera fossarum dispositis paucis lapidibus, qui singuli non excedant quinquelibrale pondus. Hi videntur (ut Ma-

go-

traverso la terra repastinata; e si ficcheranno in terra delle canne presso ognuno de' luoghi, nei quali si troverà la porpora; e in tal modo fannosi gli ordini a spazj uguali. Il che poi fatto che siasi, si mette all' opera il lavoratore delle fosse; e saltando alternativamente uno degli spazj contrassegnati sul filare, scaverà da una canna sino alla seguente una fossa, la quale non sarà profonda meno di due piedi e mezzo nei terreni piani (3), di due piedi e nove pollici in quelli che sono in pendio, ed anche di tre piedi ne' luoghi scoscesi. Scavate le fosse a questa profondità, vi si porranno le margotte, ma distribuite in guisa, che dal mezzo della fossa sia ognuna opposta all' altra, e sieno ritte alle fronti contrarie delle fosse presso le canne (4). Sarà primario dovere di quello che pianta, di non levar dal vivaio delle viti la margotta se non in quel momento (5), quando ciò sia possibile, che si sta per piantarla; o se no, non levarla che da lì a

po-

go prodit) & aquas hiemis, & vapores æstatis propulsare radicibus: quem secutus Virgilius tutari semina & muniri sic præcipit,

Aut lapidem bibulum, aut squallentes infode conchas.

Et paulo post,

iamque reperti
Qui saxo super, atque ingentis pondere testæ
Urgerent: hoc effusos munimen ad imbres,
Hoc ubi hiulca siti findit canis æstifer arva.

Idemque Pœnus auctor probat vinacea permista stercori depositis seminibus in scrobem vires movere, quod illa provocent, & eliciant novas radiculas: hoc per hiemem frigentem & humidam scrobibus inferre calorem tempestivum, ac per

æsta-

poco tempo, avvertendo di cavarla con diligenza ed intera: indi come se fosse una vecchia vite, si pota tutta riducendola ad un sol legno fortissimo, tagliandole i nodi e le cicatrici: parimente se vi sono alcune radici, le quali sieno patite (accidente che deve schivarsi gelosamente, onde non succeda nell' atto che si levano dal vivaio), conviene tagliarle (6). Così preparata la vite, si mette nella fossa, ove si curva in modo, che le radici di due margotte non si attraversino scambievolmente (7); il che di leggeri si evita disponendo nel fondo della fossa, nella parte di mezzo e trasversalmente alcune poche pietre, ognuna delle quali per altro non ecceda il peso di cinque libbre (8). Queste pietre (secondo quello che ne scrisse Magone) difendono, per quel che ci sembra, le radici in tempo d' inverno dall' acqua e dal calore nell' estate. Virgilio, che ha seguito Magone, prescrive di proteggere e di difender le piante in questi termini (9).

Met-

æstatem virentibus alimentum & humorem præbere. Si vero solum, cui vitis committitur, videtur exile, longius arcessitam pinguem humum scrobibus inferre censet: quod an expediat, regionis annona, operarumque ratio nos docebit.

CA-

Metti sotterra o bevitrici pietre,
Ovver le squallide conchiglie.

E poco dopo aggiunge:

V' ha pur chi un largo sasso, o un
ampio vaso
Di fragil creta sovra ad essi impone,
Onde dal troppo umor che talor scende
Dalle gravide nubi, e dall' ardore
Col quale fende i sitibondi campi
Il sirio cane, abbian difesa e schermo.

Il medesimo autor cartaginese approva che si applichino alle margotte piantate nella fossa delle vinacce miste al letame (10), perchè quelle provocano ed estraggono nuove radichette; e questo nel più crudo dell' inverno riscalda molto opportunamente la terra delle fosse, e nell' estate fornisce il nodrimento e la umidità alle piante (11). Se poi il terreno, in cui si pianta la margotta (12),

sem-

sembra magro, è di parere che da lungi si tragga della terra grassa per metterla nelle fosse: il che se ci torni conto, ce lo dimostrerà il prezzo delle vettovaglie del paese e il costo delle opere.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XV.

(1) *Hæc in quincuncem*. Ursino vuole che si dica *hac*, e che si debba riferire a *ratione*.

(2) *Linea..... insuitur*. In questo luogo *linea* significa cordicella, con cui si possa misurar qualche cosa, come dimostra Salmasio ne' suoi commenti a Solino capitolo XXXVII, pagina 485. Scoettgenio è persuaso che in luogo di *insuitur* si debba leggere *inficitur* credendo egli che si debba tingere la cordicella. " Quia servandum *insuitur*, (risponde Gesnero). Traiicitur linea per panniculos purpureos aut alterius coloris conspicui (panniculi illi etiam extra circumcomponi possunt & *adsui*, ut tamen vis sua verbo *insuitur* constet) ad eum fere modum, quo illæ, quæ vocantur *formidines*, pinnis pannisque variis distinguuntur. Illi porro panni colorati, dimensis intervallis adsuti, osten-

ostendunt, quibus locis figendi sint calami."

(3) Intorno a questa diversità di luogo piano, in pendio, e scosceso, veggasi il capitolo XIII di questo libro. Nel libro seguente al capitolo I riconferma la presente maniera di formar le fosse, anzi ivi la difende.

(4) Queste canne sono poste alle fronti delle fosse: si vegga anche il capitolo IV del libro IV.

(5) *Eodem momento*. Lo stesso precetto trovasi ne' Rustici Greci Geop. 5, 8, ove si avverte che il magliuolo tagliato appena dalla sua madre, ha ancora i pori aperti, pei quali può passare l'aria, onde internamente lo alimenti; perciò nel magliuolo tagliato da lungo tempo questi pori si seccano e si serrano. Ecco dunque il perchè si raccomanda che tanto il magliuolo, quanto la margotta si piantino appena tratti o dalla vite, o dal vivaio. Si vede ancora da ciò che gli antichi non

non ignoravano l' ingresso dell' aria nelle piante, le quali, secondo le osservazioni dell' immortale Malpighio, sono fornite delle loro asperarterie, per cui ha ingresso l' aria, e che col loro moto aiutano la circolazione del succo nutritivo.

(6) *Si quæ radices.... laboraverint, eas amputare*. Cicerone nel libro *de Off.* 3, 6 dice che *membra quædam amputantur, si & ipsa sanguine & tanquam spiritu carere cœperunt, & nocent*, ec. Ora le radici maltrattate trovansi appunto in questo caso, e perciò è mestieri tagliarle.

(7) *Ne radices implicentur*. Il che si può dare tanto più facilmente, perchè Columella vuole che le margotte sieno poste nel mezzo della fosse e respettivamente in senso contrario, ma però in guisa che di necessità le radici si avvicinino scambievolmente.

(8) *Dispositis paucis lapidibus*. Con queste pietre si viene a formare diametral-

 men-

mente alla fossa una parete che tien di necessità lontane le radici. Circa gli altri usi delle pietre si leggano i Rustici Greci Geop. 5, 9.

(9) Georgiche libro II, verso 333.

(10) *In scrobem vires movere*. Reca veramente sorpresa che Aldo abbia voluto metter la mano in cosa per se chiara, che non aveva bisogno per se di correzione, e che dai codici sangermanense, poliziano, lipsiense, e trombelliano, non che dalle antichissime edizioni gensoniana, bolognese, e reggiana è rigettata; imperciocchè in quelli e in queste si legge *depositis seminibus in scrobem admovere*. E chi non vede quanto questo testo è giusto e da preferirsi a quello di Aldo?

(11) *Hoc per hiemem frigentem & humidum scrobibus inferre calorem tempestivum, ac*, ec. Per ben due volte Pontedera ha versato su questo passo; ma comechè quanto dice in un luogo, non è l'istesso dell'altro, omettendo molte

te altre cose, ci attaccheremo a quanto riguarda immediatamente questo luogo. " Cum diversa & varia ab antiquis proferantur, stultissimi hominis est Aldo assentiri, qui hieme frigidiora aut approbavit, aut ab aliis meditata extulit. Verum dices, quid faceret Aldus aut Jucundus, cum in tam vitiata incidissent? Quid facerent? Non in promptu erat, & ante oculos *vel per hiemem frigentemque humum*; *vel per hiemem frigente humo*? Illud vero *tempestate* qua de causa in *tempestivum* mutatum? Quod opus erat id transformare quo ostendit Columella, tranquillo tempore, hoc est temperato (quale vernum & autumnale) ac per æstatem (quod tempus minime temperatum est) stercus vitibus nutrimentum & succum ministrare? Hoc modo per singula anni tempora stercoratio seminibus utilis futura declaratur. Porro tempestate tranquillum & placidum tempus aliquando significari non te præterit, cui Cæsar, M. Tullius, Virgiliusque exempla suppeditant."

tam? Planta quæ transfertur de seminario; nonne *viviradix*; propterea etiam in seminario seritur malleolus, ut radices capiat? Qua ex antiquis vestigiis *vivitatis*, non potius *cui viviradix*, quam *cui vitis?* "

CAPUT XVI.

Quæ mensura pastinandi soli abunde sit vineis.

Exigue humidum pastinatum sationi convenit: melius tamen vel arido, quam lutoso semen committitur: idque cum supra summam scrobem compluribus internodiis productum est, quod de cacumine superest, duabus gemmis tantum supra terram relictis amputatur, & ingesta humo scrobis completur. Coæquato deinceps pastinato, malleolus ordinariis vitibus interserendus est: eumque sat erit medio spatio, quod vacat inter vites, per unam lineam depangere. sic enim melius & ipse convalescet, & ordinariis seminibus modice vacuum solum ad culturam præbebitur. In eadem deinde linea, in qua viviradix, obtinebit ordinem suum, præsidii causa, quorum ex numero propagari possit in locum demortuæ vitis. Quinque malleoli

pan-

CAPITOLO XVI.

A qual misura si lavora la terra col pastino, onde quella sia sufficiente per le viti.

Ricercasi per la piantagione della vigna una terra pastinata, e pochissimo umida: meglio è però piantarla in un terreno arido, che in uno fangoso; e quando la parte della pianta, che supera il margine della fossa, trovasi aver parecchi nodi, questi si tagliano, tranne soltanto due gemme che si lasciano sopra la fossa; e la terra messa dentro la fossa, si riempie (1). Appianata dappoi tutta la terra pastinata (2), debbonsi piantare tra le margotte che sono distribuite fra i filari dei magliuoli: basterà piantarne tra gli spazj che sono vacui tra le vigne, ma in linea retta tra i filari (3); imperciocchè in tal maniera e meglio cresceranno gli stessi magliuoli, e rimarrà li-

pangendi sunt per spatium pedis: isque pes a medio interordinio sumitur, ut ab utraque parte paribus intervallis distent. Tali consitioni Iulius Atticus abunde putat esse malleolorum sexdecim millia. Nos tamen plus quatuor millibus conserimus, quia negligentia cultorum magna pars deperit, & interitu seminum cætera, quæ virent, rarescunt.

C A-

bero un sufficiente intervallo di terra, onde poter coltivar le piante che sono ne' filari (4). Nella medesima linea poi, in cui trovansi le margotte disposte in filari, debbonsi piantare in grazia di rinforzo; cinque magliuoli in una misura di un piede, onde alcuno di questi si possa far germogliare in sostituzione della vite morta (5). E questo piede talmente si prenderà nel mezzo dello spazio che v'è tra pianta e pianta, che i magliuoli dovranno essere egualmente distanti tanto dall'una vite, quanto dall'altra (6). Giulio Attico pensa che per siffatta piantagione sieno sufficienti sedicimila magliuoli. Noi però ne piantiamo quattromila di più (7), perchè ne muore una gran parte per la negligenza dei coltivatori, e quanto è maggiore il numero delle piante che si mettono nel terreno, tanto maggiormente le altre erbe inutili diventano rare (8).

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XVI.

(1) *Et ingesta humo scrobis completur*. Si trovano a questo luogo parecchie varianti, che non sono tanto essenziali, perchè non alterano il sentimento. Il codice trombelliano mette *& ingesta humo scrobibus completis coæquetur*: quello di Pontedera ha *& ingesta humo scrobibus completis coæquata deinceps pastinatio*: le antichissime edizioni gensoniana, bolognese, e regiense leggono *scrobibus completis coæquato. Deinceps, &c.*: e finalmente i codici poliziano e cesenate pongono *& digesta humu scrobibus completus coæquato deinceps pastinatio*. Tra tutte queste varianti il botanico di Padova propende per quella di questi due ultimi codici, ma corretta nel seguente modo: *& ingesta humo scrobibus, completur. Coæquato deinceps pastinato*.

(2) Anche Gesnero ha adottata la correzione

ne di Pontedera, poichè dà per testo *coæquato deinceps pastinato*, in vece di *coæquato*, *deinceps pastinatio*, come si legge in quella d'Aldo e in molte altre edizioni.

(3) Tutte le edizioni mettono *per imam lineam depangere*. Gesnero però ha corretto il testo dietro tutti i manoscritti, toltone per altro il sangermanense, che si accorda colle edizioni, ponendo *per unam lineam*. " Hanc Msstorum (dic'egli) omnium scripturam restituere auctori non dubitavimus: confirmat illam hoc præsertim, quod ait auctor *sat erit*: ita enim excludit plures malleoli pangendi lineas vel ordines. Quid? quod statim causam subiicit, cur in eadem linea pangendus sit malleolus, in qua est viviradix, & spatia accuratius designat. Solenne esse librariis *unum* & *imum* miscere, ut alios taceam, in primis Columellam lipsiensem, in quo confunduntur aliquoties; ad Silium Italicum observatum est a cl. Drakenborchio. "

(4)

(4) *Vacuum solum ad culturam præbebitur.* Tutte le edizioni, eccettuate le tre antichissime, hanno *ad culturam præbebit iter*. Gesnero si è creduto in dovere di correggere il testo. « Quos duces (sono sue parole) huius lectionis habeamus, indicatum est. In vulgata adhuc lectione aut *solum* aut *iter* παρέλκει. Mutandi occasio fuit, quod ante & post *præbebitur*, activa verba leguntur ad malleolum relata, quibus conformare etiam medium aliquis voluit. »

(5) Chi vorrà confrontare il nostro volgarizzamento col testo di Gesnero, troverà una notabile alterazione. Gesnero nel voler correggere le altre edizioni, ha maggiormente imbrogliato il testo, essendochè esse si avvicinano di più al testo che noi abbiamo tradotto: il seguente è quello delle correnti edizioni: *In eadem deinde linea, in qua viviradix obtinebit ordinem suum, præsidii causa quorum ex numero propagare possit in locum demortuæ vitis, quinque malleoli*, ec.

Ora

Ora rendiamo partitamente ragione de' cangiamenti da noi introdotti. *Obtinebit*. Le tre antichissime edizioni mettono *obtinet*. *Propagari*. Tutt' i manoscritti, e tutte le edizioni pongono *propagare*. " Audax facinus (lo confessa anche Gesnero medesimo) in una literula commissum expiabit, spero, ipsa sententia. Causam adfert, cur eadem linea & viviradices scilicet vites ordinarias pangi iusserit, & malleolos: nempe *præsidii causa* (unde *præsidiarii malleoli* dicuntur nostro lib. 4, cap. 15) ut ex eo numero *propagari possit*, &c. ". *Spatium pedis*: ne' codici goesiano e sangermanense leggesi *spatium pedale*. Da queste varianti adunque, e dalle edizioni comuni abbiamo tratto il seguente testo. *In eadem deinde linea in qua viviradix obtinet ordinem suum, præsidii causa quorum ex numero propagare possit in locum demortuæ vitis, quinque malleoli pangendi sunt per spatium pedale*.

(6) *Isque pes a medio interordinio sumitur*,

tur, *ut ab utraque parte paribus intervallis distent*. Conviene pure Gesnero che questo testo è corrotto: egli si adopera ad accomodarlo nel seguente modo. " Hæc verba, quin adhuc corrupta sint, mihi quidem dubium non est. Sanari posse mihi videntur, si pro *isque* legatur *primusque*; quod eo blandius est, si cogites primam in *isque* literam aliquando forte numeralem fuisse. Si *primus pes a medio* capietur, relinquentur ad capita vitium semipedes vacui. Vox *medio* si non est glossa *interordinii*, certe πλεοναστικῶς adiecta videtur. "

Noi procureremo di aggiustarlo in altra guisa, ma sempre appoggiati ai codici. Ora i codici goesiano e sangermanense mettono *isque pes ita.... ab utroque vita*, e perciò non correrebbe meglio il testo se fosse il seguente: *isque pes ita a medio interordinio sumitur, ut ab utraque vite paribus intervallis distent*? " Utrinque enim (soggiunge Pontedera) a satis vitibus malleoli quinque qui inter ordines panguntur, pari spatio removendi

di sunt, cum pes quo finiuntur, medium interordinium. teneat. ".

Confesseremo per altro con Gesnero che o si legga *parte*, ovvero *vite* non si cangia il senso. " Illud certe indicat (come dice egli medesimo) semipedem proximum ab utroque latere *vitis primariæ* vacuum a malleolis relinquendum. "

Per formarsi un' idea netta e chiara di questa distribuzione, applicheremo il calcolo al metodo di Columella. Egli ha detto nel capitolo III di questo libro, che piantava tra le margotte 20000 magliuoli in un jugero di terra, ch'è 150 piedi lungo, e largo 120. Ora supponiamo che lo spazio tra i filari, o tra le margotte (il che è lo stesso, trattandosi di un *quincunce*) sia di sei piedi, come ha detto nell' antecedente capitolo, si avranno da un lato quaranta intervalli di 6 piedi, e dall' altro 20, che moltiplicati tra di loro produrranno in tutto 800 spazj. Se presentemente si lascia in ciascheduno spazio un piede di vacuo, di maniera che i magliuoli più vicini al-

alle margotte sieno egualmente lontani, cioè ciascheduno un mezzo piede, resteranno per ogni intervallo 5 piedi, ognuno dei quali riceverà 5 magliuoli, e per conseguenza vi saranno in ogni spazio 25 magliuoli. Ora 25 moltiplicato per gli 800 spazj, produrranno precisamente li 20000 magliuoli, numero appunto supposto da Columella nel capitolo III.

(7) *Nos tamen plus*. Ursino vuole che si legga *plus quatuor & viginti millibus*. " Non intellexit (risponde Gesnero) rationem loquendi Columellæ vir doctissimus, quam nos interpretatos iam non pœnitet, qui parum aberat, quin induceremus animadversionem illam, ceu nimis facilem atque obviam. "

(8) *Interitu seminum*. Abbiamo volentieri tradotto secondo la mente di Gesnero. " Si quid (dic' egli) bene de hoc capite meruimus, quod nobis quidem videtur, velimus hoc nobis concedi ut legatur *intersitu*, sive si malis verbum æque insolitum, sed Columellæ

etiam

etiam alias (3, 21) usurpatum, *interiectu*. Mihi prius magis placet, *interitu* certe vox hic nihili est; *intersitu* habet in intellectu commodissimum. Nam ubi manu quædam seruntur, impedimento sunt, ne invalescant herbæ aliæ. Ipsa insolentia nominis fecit, ut sibi notius substitueret librarius. *Interserere*, autem hoc ipso capite Columella dixit."

CAPUT XVII.

Quemadmodum & quo tempore vitis serenda sit.

De positione surculi non minima disputatio fuit inter auctores. quidam totum flagellum, sicut erat matri detractum, crediderunt sationi convenire: idque per gemmas quinas, vel etiam senas partiti complures taleolas terræ mandaverunt. quod ego minime probo; magisque assentior his auctoribus, qui negaverunt esse idoneam frugibus superiorem partem materiæ, solamque eam, quæ est iuncta cum vetere sarmento probaverunt. cæterum omnem sagittam repudiaverunt. Sagittam rustici vocant novissimam partem surculi, sive quia longius recessit a matre, & quasi emicuit, atque prosiluit: sive quia cacumine attenuata, prædicti teli speciem gerit. Hanc ergo prudentissimi agricolæ negaverunt conse-

ri

CAPITOLO XVII.

In qual maniera e in qual tempo è da piantarsi la vite.

Vi è stata non lieve disputa tra gli autori circa il modo di piantare il magliuolo. Alcuni hanno creduto che fosse bene piantar tutta la verga, e quale erasi distaccata dalla sua madre; e dividendo questa in parecchi pezzi forniti di cinque, o anche di sei gemme, li piantavano tutti in terra. Il che io non approvo per niente; anzi piuttosto convengo con quegli autori, i quali hanno negato che la parte superiore del sarmento fosse atta a produr frutta, e che d' altronde non hanno approvato che soltanto quella porzione che stava attaccata al vecchio sarmento. Del rimanente hanno rigettata ogni saetta. I contadini chiamano col nome di saetta l'estremità superiore del magliuolo, sia perchè essendo

 mol-

molto scostata dalla madre, e quasi lungi da essa lanciata; sia perchè essendo appuntata nella cima (1), si assomiglia alla saetta. I più avveduti agricoltori adunque non vollero che si piantasse questa saetta, senza dirci per altro la ragione per cui sentivano così. Nè a torto, perchè eglino, quali peritissimi agricoltori, l' avevano presente e quasi avanti gli occhi, essendochè ogni pampano fecondo abbonda di frutta sino alla quinta, o alla sesta gemma, e oltre questa distanza, sia pur lungo quanto si voglia, o cessa di fruttare, ovvero non fa vedere che piccolissimi grappoli. Per la qual causa gli antichi hanno avuta tutta la ragione di biasimare qual isterile l' estremità superiore del magliuolo. Eglino poi non piantavano il magliuolo, se non quando eravi attaccata una qualche porzione di vecchio sarmento. Ma l' esperienza ha condannato questo metodo; imperocchè quanto rimaneavi di vecchio sarmento, venendo coperto di
 ter-

scitur materia nova, resecuerunt, atque ita cum suo capitulo sarmentum depresserunt.

C A-

terra, tosto si corrompeva dall' umidità, e comunicandosi la sua corruttela alle prossime radici tenere, e che appena cominciano a uscire (2), ne veniva che morivano; il che quando accadeva, diseccavasi la parte superiore del magliuolo. In progresso poi Giulio Attico e Cornelio Celso, chiarissimi autori dell'età nostra, han seguito il padre e il figlio Saserna, tagliando quanto rimaneavi di vecchio sarmento attraverso il nodo, da cui nasceva il nuovo sarmento; e così tagliato e fornito del suo capitello il piantavano (3).

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XVII.

(1) *Cacumine attenuata*. Isidoro Orig. 17, 5 ripete parecchie cose attenenti alla definizione della saetta.

(2) *Prorepentes*. Così è da leggersi senza fallo, non già *properantis*, come si ha nelle tre antichissime edizioni, o *proparentis*, come trovasi nel codice lipsiense, o *prorumpentes*, che leggesi negli altri codici e nelle altre edizioni. Poliziano ha *prorepentis*, e il codice sangermanense *properentes*, dal che s' intende il perchè sia nato il *properantes* delle antiche edizioni, che i critici poi corruppero cangiandolo in *prorumpentes*.

(3) Quelli che avranno fatto delle osservazioni sopra le viti, avranno veduto senza dubbio che in quel luogo, da cui nasce il nuovo sarmento dal vecchio, trovasi un certo tumore, o nodo

do: e questo nodo è quello appunto che dicesi capitello. Veggasi anche il seguente capitolo.

CAPUT XVIII.

Quæ observare debeat qui vitem ponit.

Sed Iulius Atticus prætorto capite, & recurvato, ne pastinum effugiat, prædictum semen demersit. Pastinum vocant agricolæ ferramentum bifurcum, quo semina panguntur: unde etiam repastinatæ dictæ fuere vineæ veteres, quæ refodiebantur, hæc enim propria appellatio restibilis vineti erat; nunc antiquitatis imprudens consuetudo quicquid emoti soli vineis præparatur, repastinatum vocat. Sed redeamus ad propositum. Vitiosa est, ut mea fert opinio, Iulii Attici satio, quæ contortis capitibus malleolum recipit, eiusque rei vitandæ non una ratio est. primum, quod nulla stirps ante quam deponatur vexata & infracta melius provenit, quam quæ integra & inviolata sine iniuria deposita est: deinde quicquid recur-

CAPITOLO XVIII.

Quali cose sono da osservarsi da chi pianta la vite.

Ma Giulio Attico non piantava questo magliuolo se non dopo averlo torto e piegato, acciocchè non isfuggisse dal pastino (1). Gli agricoltori chiamano pastino quell' istrumento di ferro biforcato, col quale sprofondano nella terra la pianta; per lo che furon dette repastinate ancora quelle vecchie viti che si piantavano di nuovo. Ma questo era il nome proprio con cui si chiamava il vigneto che ogni anno si zappava: oggidì è invalsa la consuetudine, che prova l' ignoranza in cui siamo dell' antichità, di chiamar repastinato ogni terreno che si lavora e si prepara per piantarvi le vigne. Ma ritorniamo d' onde siamo partiti. Per mia opinione è viziosa la maniera di piantar le viti secondo Giu-

curvum, & sursum versus spectans, demersum est, cum tempestivum eximitur, in modum hami repugnat obluctanti fossori, &, velut uncus infixus solo, ante quam extrahatur, prærumpitur. nam fragilis est ea parte materia, qua torta & recurvata cum deponeretur, ceperat vitium. propter quod perfractam maiorem partem radicum amittit. Sed ut incommoda ista præteream, certe illud, quod est inimicissimum, dissimulare nequeo, nam paullo ante, cum de summa parte sarmenti disputarem, quam sagittam dixeram vocitari, colligebam fere intra quintam vel sextam gemmam, quæ sint proximæ veteri sarmento, fructus medii. Hanc ergo fœcundam partem consumit, qui contorquet malleolum; quoniam & ea pars, quæ duplicatur, tres gemmas vel quatuor obtinet, & reliqui duo, vel tres fructuarii oculi penitus in terram deprimuntur, mersique non materias, sed radices creant. ita evenit, ut quod in salicto conserendo vitaverimus, id sequamur

in

Giulio Attico, come quella che ammette il magliuolo colla testa attortigliata; maniera da evitarsi per molte ragioni. Primieramente ogni pianta, che sia stata maltrattata e rotta, avanti di piantarsi, non germoglia tanto bene, quanto quella che piantasi intera, intatta, e che per niuna guisa è stata danneggiata. In secondo luogo chechè del magliuolo riposto sotterra havvi di curvato e volto verso l'alto, venuto che sia il tempo di cavarlo, si oppone agli sforzi del cavatore, nella stessa guisa che farebbe un amo; e qual uncino ficcato in terra, si rompe prima che si estragga: di fatti è fragile il magliuolo in quella parte, ch'è stata attortigliata e curvata nell'atto che si metteva sotterra, atteso che ha molto sofferto; per la quale cosa rompendosi in quel luogo (2) il magliuolo, perde la maggior parte delle sue radici. Ma ancorchè io passi sotto silenzio codesti inconvenienti, non posso per altro dissimularne uno, che più di tutti si oppone al

in eiusmodi malleolo, quem necesse est facere longiorem, si volumus detortum depangere. nec dubium, quin gemmæ cacumini proximæ, quæ sunt infœcundæ, in eo relinquantur, ex quibus pampini pullulant vel steriles, vel certe minus feraces, quos rustici vocant racemarios. Quid? quod plurimum interest, ut malleolus, qui deponitur, ea parte qua est a matre decisus, coalescat, & celeriter cicatricem ducat? Nam si id factum non est, velut per fistulam, ita per apertam vitis medullam nimius humor trahitur, idemque truncum cavat: unde formicis, aliisque animalibus, quæ putrefaciunt crura vitium, latebræ præbentur. hoc autem evenit retortis seminibus. cum enim per exemtionem imæ partes eorum perfractæ sunt, apertæ medullæ deponuntur, atque irrepentibus aquis, prædictisque animalibus, celeriter senescunt. Quare pangendi optima est ratio recti malleoli, cuius imum caput, cum consertum est bifurco pastini, angustis faucibus ferramenti facile contine-

ne-

al proposto metodo; imperocchè quando di sopra (3) si fecero parole dell' estremità superiore del sarmento, che dissi chiamarsi saetta, inferii che le frutta non si mostravano quasi che tra le quinte, o le seste gemme, ch' erano più vicine al vecchio sarmento (4). Dunque distrugge questa seconda parte chi attortiglia il magliuolo, perchè e questa parte che si ripiega, è fornita di tre, o quattro gemme, e i rimanenti due, o tre occhi fruttiferi totalmente si caccian sotterra, ed ivi sepolti non germogliano sarmenti, ma solamente radici. Quindi ne avviene che quell' inconveniente, il quale ci studiaressimo di schivare, se si trattasse di piantar la saetta (5), lo seguiamo nella piantagione di siffatto magliuolo, il quale di necessità dobbiamo fare più lungo, se vogliamo piantarlo attortigliato. Nè v' ha dubbio che facendolo più lungo, non lascinsi superstiti le gemme vicine all' estremità che già sono infeconde, e dalle quali non pullulano che pampani e steri-

netur, ac deprimitur: idque sarmentum sic depressum citius coalescit. Nam & radices e capite, qua recisum est, æque mittit: quæ cum excreverunt, cicatricem obducunt, & alioquin plaga ipsa deorsum spectans non tantum recipit humorem, quantum illa quæ reflexa & resupina, more infundibuli per medullam transmittit quicquid aquarum cælestium superfluit.

C A-

rili, o certamente meno fertili, e che dai contadini vengono chiamati pampani sterili (6). E che? dirò forse che importa moltissimo che quel magliuolo, il quale si mette in terra, getti le radici da quella parte, ove è stato tagliato dalla madre, e che si cicatrizzi prestamente? Per verità se non si cicatrizza prontamente, attrae, come per un cannello, tropp'acqua per la midolla della vite aperta, e l'acqua scava quindi il tronco; per lo che si somministrano dei nascondigli alle formiche e agli altri animali, che fanno marcire le gambe delle viti. Ora questo succede appunto alle viti che si piantano attortigliate, perchè nell' atto che si strappano dalla madre, trovandosi aver rotte le loro parti inferiori, si piantano ancor aperte nella midolla (7); e perciò insinuandovisi dentro l' acqua e gli animali menzionati, invecchiano prestamente. Laonde la miglior maniera di piantare il magliuolo, è di piantarlo diritto; la cui testa (8) quando si è inse-

rita tra le corna del pastino, è facile di rattenerla nella parte più stretta di questo istrumento e di sprofondarla in terra; e questo sarmento piantato in tal guisa getta tosto le radici, poichè egualmente germina delle radici dalla parte del capo ch'è stato tagliato, le quali cresciute che sieno, chiudono la cicatrice; e d'altronde questa piega medesima che si trova rivolta verso il basso della terra, non riceve tant' acqua, quanta ne riceverebbe se fosse piegata e rivolta in alto, e che a guisa d'imbuto lasciasse passar per la midolla tutta quella pioggia che sopra le cadesse.

ANNOTAZIONI

al Capitolo XVIII.

(1) Non deve il magliuolo scappar fuori del pastino, ma starvi come serrato, onde più facilmente si possa piantare in terra. La faccenda viene ad esser chiara, intesa che siasi la descrizione del pastino: si curvava cioè il magliuolo, e nel luogo della curvatura si pigliava col pastino, e così si cacciava sotterra.

(2) *Nam fragilis est ea parte materia, qua torta & recurvata cum deponeretur, ceperat vitium. propter quod perfractam maiorem partem radicum amittit.* Reca veramente maraviglia che in tutte le edizioni ritrovisi un errore sì madornale, e che da nessuno sia stato avvertito che deve dire *perfracta* in relazione a *materia*, come ha anche il codice pontederiano.

(3) Cioè in questo libro al capitolo XVII.

(4) *Colligebam fere*. Eccettuati i codici goesiano e lipsiense, e le edizioni gensoniana, bolognese, e regiense, gli altri tutti hanno *fore* invece di *fere*. Così vuole che si legga anche Ursino. Il nostro testo, benchè sia stato alcun poco corretto da Gesnero, non ostante è ancora corrotto. Egli pensa che sia da dirsi *fere intra quintam... gemmam... fructum edi*. " *Fructu* (dic'egli) habet Politianus. Litera *m* adhæsit proximæ vocis initio. Quod aliquando cogitabam *fructum metui* pro expectari, sperari, nunc ultro ipse damno. "

(5) *Ita evenit, ut quod in salicto conserendo vitaverimus*. Pontedera in un tempo ha voluto che si legga *in sarmento conserendo*, *&c.*, poichè della piantagione del salice non fa parole che nel libro quinto. Dunque cita una cosa, di cui non ha parlato; e ancorchè si ricorra al suddetto libro, non si trova fatta menzione di ciò. Quello ch'è da inferirsi, si è, che qui parla Columella di una pianta vile, per la conservazione delle cui gemme non si fac-

ceva sì gran caso. Testè dicemmo che Pontedera leggeva *in sarmento conserendo*; in altro luogo poi cangiata opinione ha voluto leggere *sagitta*. Le ragioni ci sono sembrate tanto verisimili, che l'abbiam seguito. Eccole colle sue stesse parole. " Cum Iulius Atticus insignis agricolationis magister, prætorto capite & recurvato, malleolos demergeret, de hac satione ita capite XVIII reprenditur a Columella, ut in re summa ipsum turpissime errasse demonstret. Non nostri est instituti ea referre, quibus Græcini opinionem & factum auctor infirmat, atque evertit. Hoc unum commemorabo, non ut maximum, & ad hanc sententiam labefactandam præcipui momenti, verum tale, quale si unquam suspicatus esset Columella, pudore afficeretur. Quomodo tandem? Dicam Columellæ verbis, ut vulgus editorum opinatur: *Ita evenit, ut quod in salicto conserendo vitaveramus, id sequatur in eiusmodi malleolo, quem necesse est facere longiorem*. Damnaveram in hoc loco *salicto*, quo

totius sententiæ vis extinguitur, tum quia libro IV de salice serenda & colenda Columella agere instituit, tum etiam quia salix hanc culturæ diligentiam non poscit, cum palo pangatur; ideo de *sarmento* substituendo illi cogitaveram. Nunc ex antiquis editionibus ubi excusum est *salicta*, non totum sarmentum, sed ipsius partem, hoc est *sagittam* intelligo ab auctore constitutam esse, hoc pacto: *in sagitta non serenda vitaveramus*. Nam a satione sagitta reiicitur; quoniam *omnis fœcundus pampinus intra quintam aut sextam gemmam fructu exuberat*, reliqua parte quamvis lætissima vel cessat a fructu, vel minus respondet. Qui igitur malleolum detorquet, breviorem reddit; ideoque, fructuariis gemmis humo depressis, infima sagittæ pars quæ extra solum recedit in propaginem secatur, ex qua racemarii pampini propter quos sagitta non serebatur, gignuntur. Cur igitur, inquit Columella, a satione sagitta repudiatur, si, detorto malleolo, pars ex sagitta nunquam fructuaria sumenda est?"

(6)

(6) Questi pampani non danno che de' grappoletti.

(7) *Cum enim per exemtionem imæ partes eorum perfractæ sunt, apertæ medullæ deponuntur*. E perchè Aldo non ha voluto seguire le tre antichissime edizioni, che hanno *apertæ medulla*, che così pur anche trovasi nel codice goesiano? Noi abbiamo tradotto in conformità a queste edizioni.

(8) Di questa testa si è parlato di sopra nel capitolo XVII.

CAPUT XIX.

Quam longus esse debeat malleolus.

Longitudo, quæ debeat esse malleoli, parum certa est, quoniam sive crebras gemmas habet, brevior faciendus est: seu raras, longior. attamen nec maior pede, nec dodrante minor esse debet: hic ne per summa terræ sitiat æstatibus; ille ne depressus altius cum adoleverit, exemtionem difficilem præbeat. sed hæc in plano. nam in clivosis, ubi terra decurrit, potest palmipedalis deponi. Vallis & uliginosi campi situ serimus etiam trigemmem, qui est paullo minor dodrante, longior utique semipede. isque non ab eo trigemmis dictus est, quod omnino trium oculorum est, cum fere circa plagam, qua matri abscissus est, plenus sit gemmarum; sed quod his exceptis, quibus est frequens in ipso capite, tres deinceps articulos, totidemque gemmas habet. Super cæ-

CAPITOLO XIX.

Quanto debba essere lungo il magliuolo.

È incerta la lunghezza che deve avere il magliuolo, poichè deve essere più corto se ha molte gemme, e più lungo se ne ha poche: tuttavia non dev' essere nè più lungo di un piede, nè men lungo di un pollice; questo, perchè trovandosi a fior di terra soffrirebbe la sete in tempo di estate; quello, perchè piantato più profondamente, con difficoltà si caverebbe, cresciuto che fosse. Ma questo facciasi nel piano; imperciocchè ne' luoghi montuosi, ne' quali la terra corre in giù, si può piantarlo alla profondità di un piede e di un palmo. Le valli e le pianure umide permettono anche che si pianti il magliuolo (1) di tre gemme, cioè un magliuolo alquanto più corto di nove pollici, ma però più lungo di un mezzo piede. E questo non si dice già ma-

gliuc-

cætera illud quoque sive malleolum, sive viviradicem serentem præmoneo, ne semina exarescant, immodicum ventum, solemque vitare, qui uterque non incommode arcetur obiectu vestis, aut cuiuslibet densi tegminis. Verumtamen præstat eligere sationi silentis vel certe placidi spiritus diem. Nam sol umbraculis facile depellitur. Sed illud etiam, quod nondum tradidimus, ante quam disputationi clausulam imponamus, dicendum est; an plurium generum vites habendæ sint, eæque separatæ, & distincte specialiter, an confusæ, & mistæ catervatim. Prius disseremus de eo, quod primum proposuimus.

CA-

gliuolo di tre gemme, perchè abbia solamente tre occhi; poichè per ordinario ne abbonda intorno al luogo dell'incisione che ad esso si è fatta nell'atto che si tagliava dalla madre (2); ma perchè, eccettuati questi che trovansi in copia alla sua testa, ha inoltre tre articoli e altrettante gemme. A tutti questi precetti ne aggiungerò ancora un altro importantissimo, che, o si pianti il magliuolo, o la margotta, abbiasi attenzione di evitare il gran vento, come altresì il sole, acciocchè queste piante non si disecchino; ambidue i quali inconvenienti si tengono in qualche modo lontani mettendovi avanti o qualche veste, o qualsivoglia altra densa coperta. Giova per altro scegliere per far queste piantagioni o un giorno tranquillo, o almeno un dì, in cui il vento soffi placidamente; perchè quanto al sole facilmente si può tener lontano con cose che facciano ombra. Avanti che diamo fine a questo trattato, rimangono da esaminarsi alcuni oggetti, de' qua-

de' quali non abbiamo ancora parlato; cioè se sia da piantarsi una sola specie di vite, ovvero se se ne debbano piantare di varie specie (3), e queste se bisogni piantarle separate e distinte tra di loro, ovvero confuse e miste insieme. Avanti tutto parleremo di quello che primieramente abbiamo proposto.

AN-

ANNOTAZIONI

al Capitolo XIX.

(1) *Vallis & uliginosi campi situ serimus etiam trigemmem*. In Poliziano si legge *sentitur* in luogo di *situ*; nel lipsiense *situ sternitur*; e ne' codici sangermanense e goesiano *situs patitur*. Quest' ultima variante ci è sembrata la migliore di tutte, e perciò l' abbiamo abbracciata.

(2) *Circa plagam*. Ursino vuole che si faccia attenzione se fosse meglio leggere *circa plantam*. Addiviene non di rado che anche gli uomini celebri non si rendano familiari le maniere di dire degli autori, e perciò sono troppo corrivi nel correggere. Nel nostro caso sono sinonimi *circa plagam, qua matri abscissus est*, *in ipso capite*.

(3) *An plurium generum vites habendæ sint*. " Quid? (dice Gesnero) si varietates, quas indicavimus, coniungendæ,

dæ, & ita legendum sit: *Uniusne an plurium generum vites habendæ sint; & si plurium, eæne separatæ*. Sed nec vulgata lectio absurda, quin brevitate ipsa concinnior ". Le varianti poste da Gesnero in fondo a questo capitolo, sono le seguenti: *ne an* del codice di Poliziano: *si* delle prime tre edizioni: *uniusne an* del codice goesiano: *ne compluvium* del lipsiense: a queste noi aggiungeremo quella del codice sangermanense, cioè *uniusne*, *an pluvium*. Pontedera, che abbiamo seguito, si attacca più alla variante dei codici sangermanense e goesiano. " Primum constituit (dic' egli) utrum unius, an plurium generum vites habere utile sit, idque capitis XX in principio statim exequitur, dicens prudentis esse agricolæ *vitem*, *quam præcipue probaverit*, *nulla interveniente alterius notæ stirpe conserere*, *numerumque quam maximum eius semper augere*. Quæstionis itaque caput, quod ex goesiano (& sangermanensi) libro restituam, desideratur: *Dicendum est uniusne*, *an plurium generum vites*

ha-

habendæ sint. Extant etiam apud Politianum huius reliquiæ: *ne an plurium*, deperdito *unius*. "

CA-

CAPUT XX.

Quot genera vitium ponenda sint.

Prudentis igitur agricolæ est vitem, quam præcipue probaverit, nulla interveniente alterius notæ stirpe conserere, numerumque quam maximum eius semper augere. Sed providentis est diversa quoque genera deponere. neque enim unquam sic mitis ac temperatus est annus, ut nullo incommodo vexet aliquod vitis genus. sive enim siccus est; id quod humore proficit, contristatur: seu pluvius; quod siccitatibus gaudet: seu frigidus & pruinosus; quod non est patiens uredinis: seu fervens; quod vaporem non sustinet. Ac ne nunc mille tempestatum iniurias persequar, semper est aliquid, quod vineas offendat. igitur si unum genus severimus, cum id acciderit quod ei noxium est, tota vindemia privabimur. neque enim ullum erit subsidium, cui diversarum notarum stir-

pes

CAPITOLO XX.

Quante specie di viti sono da piantarsi.

Deve adunque (1) il sagace agricoltore piantar quella vite ch' egli crederà esser la migliore, senza frammischiare viti di differente specie; e deve esser sempre inteso a moltiplicare il numero più che gli sia possibile della trascelta specie. Ma uffizio altresì è dell' avveduto agricoltore di piantarne di varie specie; poichè non è giammai tanto dolce e temperato l' anno, che alcuna specie di vite non resti maltrattata, perchè correndo un anno secco, riceve danno dalla siccità (2), ed essendo piovoso, patisce quella specie che godesi del secco. Se l' anno è freddo e brinoso, n' è malmenata quella specie che non tollera il freddo abbruciante; e finalmente se è caldo, rimane danneggiata quella che non può sopportare il calore. E per non annoverar qui gli in-

pes non fuerint. At si varii generis vineta fecerimus, aliquid ex iis inviolatum erit, quod fructum perferat. Nec tamen ea causa nos debet compellere ad multas vitium varietates: sed quod indicaverimus eximium genus, id quantæ multitudinis possumus, efficiamus; deinde quod proximum a primo; tum quod est tertiæ notæ vel quartæ quoque: eatenus velut lectarum quodam contenti simus tetradio. satis est enim per quatuor vel summum quinque genera vindemiæ fortunam opperiri. De altero, quod mox proposueram, nihil dubito, quin per species digerendæ vites disponendæque sint in proprios hortos, semitis ac decumanis distinguendæ: nec quod ipse potueram a meis familiaribus obtinere, ut ante me quisquam eorum, qui quam maxime id probaverit, effecerit. est enim omnium rusticorum operum difficillimum; quia & summam diligentiam legendis desiderat seminibus, & nonnihil discernendis: in quo maxima plerumque felicitate, & prudentia opus est;

sed

indefiniti danni, cui vanno soggette le varie specie di vigne, in grazia delle alterazioni dell' aria, si può dire in generale che sempre v' è qualche cosa che nuoce alle viti. Dunque se pianteremo una sola specie di vigna, accadendo in quell' anno quell' alterazione dell' aria, che le nuoce, rimarremmo assolutamente privi di vendemmia, nè vi sarà d' altronde aiuto di sorta (3). Ma se faremo vignai di differenti specie di viti, ve ne sarà tra queste alcuna, che non essendo andata soggetta a nessun danno, produrrà delle frutta. Nè però deve esser questa una ragione che ci ecciti a piantare molte specie di viti, ma di quella che avremo giudicato esser la migliore, ne pianteremo il più che sia possibile: dopo ne pianteremo di quella specie che più si avvicina alla prima, e dappoi di quelle che sono di terza, o di quarta qualità. Intanto, per esprimermi così, contentiamoci di una lira di quattro corde (4), bastando tentar la fortuna per la strada

sed interdum (quod ait divinus auctor Plauto) rei nos pulchritudo trahit, vel ea consectandi, quæ propter infirmitatem commortalis naturæ consequi nequeamus. Istud tamen, si ætas suppetat, & scientia facultasque cum voluntate congruant, non ægerrime perficiemus: quamvis non omnino minimo ætatis spatio perseverandum sit, ut magnus numerus per aliquot annos discernatur. neque enim omne tempus permittit eius rei iudicium. nam vites, quæ propter similitudinem coloris, aut trunci, flagellorumve dignosci nequeunt, maturo fructu foliisque declarantur. quam tamen diligentiam nisi per ipsum patrem familias exhiberi posse, non affirmaverim. nam credidisse villico, vel etiam vinitori, secordis est, cum quod longe sit facilius, adhuc perpaucissimis agricolis contigerit, ut nigri vini stirpe careant, quamvis color uvæ possit vel ab imprudentissimo deprehendi.

di quattro vendemmie, o cinque al più. Intorno all'altra questione testè proposta, non dubito che non sia mestieri distribuir le vigne per classi, e distribuir con ordine ciascheduna specie in quadrati particolari, separando gli uni dagli altri, come anche le differenti classi per mezzo di viottoli, o di strade più, o meno larghe (5). Quantunque io sia persuaso della necessità di questo metodo, non è per altro che io abbia potuto vederlo eseguito dai miei villani, o che avanti me l'abbia messo in esecuzione alcuno di quelli che moltissimo l'approvò (6); imperciocchè questa è la più difficile operazione rurale, ricercandosi una grandissima diligenza nella scelta delle piante; e bisogna essere per ordinario sommamente felici e prudenti nella scelta delle medesime (7). Ma alle volte (come dice il divino Platone) sebbene ci lasciamo sedurre dalla bellezza di una cosa che ci ha colpiti, e siam mossi a seguirla, quantunque non ci sia permesso di ottenerla

per l'infermità della nostra natura; giugneremo non ostante a questo scopo senza grande difficoltà, se vivremo lungamente e se alla buona volontà assoceremo la scienza e la facoltà di spendere. Non è da credersi per altro che sia mestieri perseverar per brieve spazio di tempo, onde si giunga nel periodo di pochi anni a trascegliere un gran numero di vigne, essendochè non ogni anno indistintamente ci permette di giudicare sopra la loro bontà; perciocchè quelle vigne che per la somiglianza del colore, del tronco, o delle verghe non si possono discernere, dimostrano alla fine la loro bontà alla comparsa delle frutta e delle foglie: la qual diligenza pur troppo necessaria, non crederei che si potesse mettere in opera da altri, fuorchè dal capo di casa; perchè ella è cosa da uomo trascurato il fidarsi interamente del fittaiuolo, o del vignaiuolo; e tanto più che vi sono anche oggidì pochissimi agricoltori, i quali sappiano discernere le

vi-

viti di grappolo negro (8), quantunque questa scelta dipenda senza contraddizione dalla più semplice operazione, potendo l' uomo, anche il più trascurato, distinguer di leggeri il colore de' grappoli.

ANNOTAZIONI

al Capitolo XX.

(1) Quanto insegna qui Columella leggesi ancora nei georgici greci 5, 16.

(2) *Sive enim siccus est; id quod humore proficit, contristatur: seu pluvius; quod siccitatibus gaudet.* Tale è il nostro testo, o per meglio dire, tal è la correzione di Aldo. Nelle prime tre edizioni e nei codici sangermanense e poliziano non si trova *quod humore proficit*: nel pontederiano poi leggesi *sive siccus est id quod contristatur, seu pluvius id quod siccitatibus*

 gau-

gaudet : finalmente nel trombelliano *sive siccus est, vivo quod contristatur...* " Hinc uno verbo (dice Pontedera) mihi videtur reparandus locus : *sive siccus est, sicco quod contristatur...* Si siccô respuis, apponito *siccitate* ". Noi dunque abbiam tradotto in consonanza alla correzione di Pontedera.

(3) *Tota vindemia privabimur. neque enim ullum erit subsidium, cui diversarum notarum stirpes non fuerint. At si varii generis vineta fecerimus, aliquid ex iis inviolatum erit.* Anche qui ha voluto abbondare Aldo, quando che le tre edizioni antichissime e i codici sangermanense, poliziano, trombelliano, lipsiense e di Pontedera mettono semplicemente e chiaramente nello stesso tempo: *tota vindemia privabimur: atque enim ullum erit subsidium. At si varii generis vineta fecerimus, aliquid ex iis inviolatum erit.*

(4) Chi confronterà la nostra traduzione col testo a fronte, si accorgerà tosto che ab-

abbiamo spinto l'arditezza nostra tanto alto da fare cambiar faccia al testo. Avanti però di rimproverarci, pesino prima tutto quello che siamo per dire. Onde proceder con ordine premetteremo la correzione di Ursino; che vuole che si legga nel seguente modo: *Quod deinde proximum primo, tum quod est tertiæ notæ, vel quartæ quoque, eatenus ut lectarum, &c.* oppure così: *vel quartæ, quatenus velut lectarum, &c.* Scoettgenio aggiunge che " priorem Fulvii conjecturam confirmat Goesius, qui ita legit, quemadmodum in textu expressum est: excepto *velut*, quod tamen in *ut* mutandum suadent vestigia Codicis, ubi extat *eatenus athletarum* ". Per ultimo mettiamo quanto dice Gesnero in proposito di *tetradio*. " Maluimus ita bonis auctoribus scribere, quam servare illud *tetartæo*, quod forte ex medicorum ore auditum notius fuit librario, (ceterum hic locum vix invenit) quam *tetradium*, quæ vox in ipsa Evangelica Apostolorum historia *quaternionem* notat. "

Ec-

Ecco riportato fedelmente quanto ci dicono i commentatori sopra questo testo. Ora rendiamo ragione de' nostri cangiamenti. E prima si presenta nella edizione di Gesnero *indicaverimus*, quando che deve dire *iudicaverimus*. Salta subito agli occhi che Columella non parla in questo luogo in persona propria. In secondo luogo *notæ* è tutta parola inventata da Aldo; imperciocchè non trovasi nè nelle tre prime edizioni, come nemmeno ne' codici sangermanense, poliziano, cesenate, trombelliano e di Pontedera. In terzo luogo vien *quoque*, che non si trova nè in alcuna riputata edizione, nè nei codici; essendochè in quelle si legge *quodque*, nei codici poliziano e sangermanense *quæ*, e nel trombelliano e cesenate *que*. Dal veder che i codici si accordano in *que*, si potrebbe sospettare se fosse la mutilazione della parola *qualitatis*, e che Columella avesse scritto *quod est tertiæ vel quartæ qualitatis*. In quarto luogo leggesi in Gesnero *eatenus velut lectarum quodam contenti sumus tetradio*. Non è

prez-

prezzo dell' opera riferir tutte le varianti, dalle quali non se ne può cavare alcun senso: ci attaccheremo solo a quella del codice cesenate, la qual' è: *velut lyrarum quodam .... tetracleo*; quindi cade il sospetto che debba dire velut lyrarum quodam ... τετραχόρδῳ. Noi ci siamo immaginati che al tempo di Columella corresse questo proverbio, per metter argine ai nostri desiderj, di non desiderare cioè che una lira di quattro corde. Comunque siasi di questa nostra congettura, ce ne siamo presentemente serviti. Riassumendo dunque, ecco il testo, che da noi si è tradotto: *sed quod iudicaverimus eximium genus, id quantæ multitudinis possumus, efficiamus; deinde quod proximum a primo; tum quod est tertiæ vel quartæ qualitatis: eatenus velut lyrarum quodam contenti simus* τετραχόρδῳ.

(5) *Semitis, ac decumanis distinguendæ*. Nelle tre antichissime edizioni trovasi scritto *seminis* per *semitis*, o *semitanis*; e ciò ha fatto Beroaldo " ut ea for-

forma dicat *semitanos sulcos*, qua decumani nuncupantur. Plinius hoc idem scribens, dixit; *oportere vineas quintanis semitari*, hoc est, ut in quinto quoque palo singulæ iugo paginæ includantur. Igitur quod a Plinio dictum est *semitari* verbo elegantissimo, id a Columella dicitur *semitis*, sive *semitanis distingui*. *Decumanus* vero *limes* vocatur, qui secat agrum ab exortu ad occasum: sicut *cardo* appellatur limes per agrum currens a septentrione ad meridiem. "

(6) *Nec quod ipse potueram a meis familiaribus obtinere, ut ante me quisquam eorum, qui quam maxime id probaverit, effecerit*. Così è il nostro testo: Ursino lo corregge nel seguente modo: *neque id ipse potui tamen.... probarint*. Gesnero confessa che questo luogo è corrotto. " Mihi (dic' egli) hac emendatione atque interpretatione iuvari posse videbatur. *Nec* ideo non dubito distinguendas esse vites, *quod* (hoc est quo vel quasi) *ipse potuerim a meis familiaribus* (villicis, servis,

ope-

operis) *obtinere* ut distinguerent semina, *aut* quod *quisquam eorum*, *qui quam maxime id probaverint, effecerit.*" Così ha inteso di correggere Gesnero, ma per verità manca ancora al testo una qualche parola. Noi con Pontedera ci studieremo di ridurre il testo alla sua vera lezione. Dopo aver Columella proposto che i magliuoli si piantano distinti in varie classi separate da viottoli e da strade, aggiunge *nec* (che nel nostro caso equivale a *il che approvo*) *quod ipse potuerim a meis familiaribus hoc obtinere, aut ante me quisquam eorum qui maxime id probavit, effecerit*. Il qual testo quanto sia differente dal nostro, ossia da quello di Aldo, ognuno il vede. Nè però si è fatta questa correzione a caso: essa è tratta dai codici; imperciocchè nel codice di Pontedera sta scritto *potuerim* in luogo di *potueram*; *hoc obtinere* trovasi nei codici sangermanense, di Pontedera, di Poliziano, cesenate, e trombelliano; *aut* in vece di *ut* mettesi da tutti gl' indicati codici; e finalmente *probabit* per *proba-*

ve-

verit leggesi nei codici di Poliziano, sangermanense, e di Pontedera, come ancora nelle tre prime edizioni gensoniana, bolognese, e regiense.

(7) *Quia & summam diligentiam legendis desiderat seminibus, & nonnihil discernendis: in quo maxima plerumque felicitate & prudentia opus est*. Le tre antichissime edizioni hanno altrimente: *quia & summam diligentiam legendis desiderat seminibus: & in discernendis maxime pleraque felicitate & prudentia est opus*. Nel codice di Pontedera si ha .... *seminibus, & in discernendis maxima plerumque felicitate & prudentia est opus*. I codici sangermanense e di Poliziano omettono parimente *in quo*, e le parole *& non nihil discernendis* si trovano scritte *& in nihil discernendis*. Il codice goesiano finalmente dice *& in his discernendis*. Ora presentiamo il testo ordinato, e che da noi si è tradotto .... *seminibus, & in his discernendis maxima plerumque felicitate & prudentia opus est*.

(8)

(8) *Ut nigri vini stirpe careant*. " Extremum membrum (dice Pontedera) fœde inquinatum existimo; quippe non *stirpe careant*, sed *stirpem calleant* lego. Tradidit enim Columella perpaucissimis agricolis contigisse, ut vites, quæ uvas albas non ferunt, ut sunt *inerticulæ*, *helveolæ*, *fregelanæ*, quo tempore fructu carent, ab alterius coloris vitibus internoscerent, *quamvis*, ut ipse ait, *color uvæ possit vel ab imprudentissimo deprehendi* ". Gesnero per altro ha amato meglio lasciar correre il testo secondo le edizioni comuni, appoggiato a ciò che qui non si parla più della scienza, ma dell'effetto della medesima.

CAPUT XXI.

Utrum distinctis generibus vitium horti conserendi sint.

Illa tamen una mihi ratio suppetit, celerrime quod proposuimus efficiendi, si sint veteranæ vineæ, ut separatorum surculorum cuiusque generis singulos hortos inseramus: sic paucis annis multa nos millia malleolorum ex insitis percepturos, atque ita discreta semina per regiones consituros, nihil dubito. Eius porro faciendæ rei nos utilitas multis de causis compellere potest: & ut a levioribus incipiam, primum, quod ad omnem rationem vitæ, non solum agricolationis, sed cuiusque disciplinæ, prudentem delectant impensius ea, quæ propriis generibus distinguuntur, quam quæ passim velut abiecta, & quodam acervo confusa sunt. Deinde quod vel alienissimum rusticæ vitæ, si in agrum tempestive consitum veniat, summa cum vo-

CAPITOLO XXI.

Se secondo la differenza delle viti sieno da piantarsi anche differenti piani.

Io posso non per tanto insegnare un metodo, onde in pochissimo tempo si giunga ad ottenere quello che abbiamo proposto. Se i vignai sono vecchi, dobbiamo formare dei tratti separati di magliuoli di tutte le differenti specie di vigne (1), dalle quali saranno stati tolti: così io non dubito che in pochi anni non siamo per trarre molte migliaia di magliuoli dai suddetti vivai, e che non siamo al caso in questa guisa di piantare differenti piante di vigne, distribuite nei varj tratti di terra. Molte cause, e tutte utili, possono muoverci ad adottare un tal partito. E per incominciare dalle più leggere, dirò che in tutte le operazioni della vita, e ciò io non dico solamente rapporto all' agricoltura, ma ancora ad

voluptate naturæ benignitatem miretur, cum istinc Bituricæ fructibus opimæ, hinc pares iis helvolæ respondeant: illinc arcellæ, rursus illinc spioniæ, basilicæve conveniant, quibus alma tellus annua vice (velut æterno quodam puerperio) læta, mortalibus distenta musto demittit ubera. Inter quæ favente Libero fœtis palmitibus, vel generis albi: vel flaventis ac rutuli, vel purpureo nitore micantis, undique versicoloribus pomis gravidus collucet autumnus. Sed hæc quamvis plurimum delectent, utilitas tamen vincit voluptatem. Nam & pater familias libentius ad spectaculum rei suæ, quanto est ea luculentior, descendit; &, quod de sacro numine poeta dicit,

Et quocunque deus circum caput egit honestum,

verum quocunque domini præsentis oculi frequenter accessere, in ea parte maiorem in modum fructus exuberat. Sed omit-

ogni altra arte, il conoscitore prova maggior diletto in quelle cose le quali sono distribuite nelle loro rispettive specie, che in quelle le quali sono gettate qua e là senz' ordine e confuse, per così dire, in mucchio. In secondo luogo, se quegli ch' è di lunga mano alieno dalla vita campestre, si portasse in tempo opportuno sopra un campo, non potrebbe far di meno dal non ammirare con un estremo piacere la bontà della natura, quando vedesse da un lato le copiose frutta delle vigne *bituriche*, e dall' altro le *elvole* non inferiori a queste; quivi rivolger gli occhi ad esso le *arcellace*, ivi le *scipionie* e le *vallisce*, delle quali produzioni essendo fertile tutti gli anni la madre natura, come se fosse sempre gravida, stende le sue poppe piene di mosto ai mortali, onde satollarli. In mezzo a questo spettacolo vedrà brillare da ogni parte l' autunno carico di frutta di varj colori, e in compagnia di esso vedrà Bacco portare i

omitto illud, quod indescriptis etiam vitibus contingere potest: illa quæ sunt maxime spectanda, persequar. Diversæ notæ stirpes nec pariter deflorescunt, nec ad maturitatem simul perveniunt. Quam ob causam, qui separata generibus vineta non habet, patiatur alterum incommodum necesse est, ut aut serum fructum cum præcoque elevet, quæ res mox acorem facit; aut si maturitatem serotini expectet, amittat vindemiam præcoquem, quæ plerumque populationibus volucrum, pluviisque aut ventis lacessita dilabitur. Si vero interiectibus capere cuiusque generis fructum aveat, primum necesse est, ut vindemiatorum aleam subeat: neque enim singulis totidem antistites dare potest, qui observent, quique præcipiant, ne acerbæ uvæ cum maturis demetantur, deinde etiam quarum vitium maturitas competit, cum diversæ notæ sint, melioris gustus ab deteriore corrumpitur, confususque in unum multarum sapor, vetustatis impatiens fit. atque ideo necessitas cogit agricolam musti

sti

suoi pampani (2) curvati dal peso dei grappoli bianchi, gialli, rossi e brillanti pel loro splendore porporino. Ma quantunque questi oggetti dilettino moltissimo, l'utilità per altro deve vincere il piacere; imperocchè il capo di casa più volentieri si porterà ad assistere allo spettacolo che gli presenterà il suo podere, quando è più ricco; e si verificherà appunto di lui quel che disse il poeta di Bacco, che vede in ogni luogo viti feconde:

Ove il sereno lume
Volge de' suoi begli occhi il nume amico (3).

Di fatti tutti que' luoghi che sovente sono visitati dagli occhi del padrone personalmente, abbondano in superior guisa di frutta. Ma lasciando da parte questo spettacolo che può derivare anche dalle viti insieme confuse (4), mi attaccherò a ragionare di quelle cose che maggior-

 men-

sti annonam expedire: cum plurimum pretio accedat, si venditio, vel in annum, vel in æstatem certe differri possit. Iam illa generum separatio summam commoditatem habet, quod vinitor suam cuique facilius putationem reddet, cum scit cuius notæ sit hortus, quem deputet; idque in vineis consemineis observari difficile est; quia maior pars putationis per id tempus administratur, quo vitis neque folium notabile gerit. At multum interest, pluresne an pauciores materias pro natura cuiusque stirpis vinitor summittat, prolixisve flagellis incitet, an angusta putatione vitem coerceat. Quin etiam quam cæli partem spectat genus quodque vineti plurimum refert. neque enim omne calido statu, nec rursus frigido lætatur, sed est proprietas in surculis, ut alii meridiano axe convalescant, quia rigore vitiantur; alii Septentrionem desiderent, quia contristentur æstu; quidam temperamento lætentur Orientis, vel Occidentis. Has differentias servat pro situ, & positione

lo-

mente debbono interessare. Le differenti specie di vigne nè sfioriscono ugualmente, nè tutte danno le frutta mature allo stesso tempo. Per la qual causa quelli che non hanno vigneti distinti, secondo le varie specie di vitè, bisogna di necessità che soffrano uno dei due guai, o che raccolgano nell'istesso tempo le frutta tardive e le primaticce (5), il che fa che il vino diventi da lì a non poco tempo agro, ovvero che stando in attenzione che le frutta tardive si maturino, perdano la vendemmia delle frutta primaticce, le quali d'ordinario sono mangiate dagli uccelli, o danneggiate dalle piogge e dai venti. Se vogliono poi raccogliere separatamente il frutto di ciascheduna specie di vite, bisogna prima che di necessità vadano soggetti ad essere ingannati dai vendemmiatori, perchè non potranno mettere un soprastante ad ognuno dei vendemmiatori, il quale abbia attenzione e comandi che non si raccolgano e grappoli acerbi e maturi. Ac-

locorum; qui genera per hortos separat. Illam quoque non exiguam sequitur utilitatem, quod & laborem vindemiæ minorem patitur, & sumtum. nam & quæ maturescere incipiunt, tempestive leguntur, & quæ nondum maturitatem ceperunt uvæ, sine dispendio differuntur: nec pariter vetus atque tempestivus fructus præcipitat vindemiam, cogitque plureis operas quantocunque pretio conducere. Iam & illud magnæ dotis est, posse gustum cuiusque generis non mistum sed vere merum condere, ac separatim reponere, sive est ille Bituricus, seu basilicus, seu spionicus. quæ genera cum sic diffusa sunt, quia nihil intervenit diversæ naturæ, quod repugnet, per potus tamen nobilitantur. neque enim post annos quindecim, vel paullo plures deprehendi potest ignobilitas in gustu: quoniam fere omne vinum (post id tempus) eam qualitatem sortitur, ut vetustate acquirat bonitatem. Quare, ut dicere instituimus, utilissima est generum dispositio, quam si tamen

ob-

caderà inoltre che quantunque i grappoli si sieno raccolti al suo punto di maturazione, trovandosene insieme di differenti specie, il vino non potrà giammai conservarsi lungo tempo, perchè il sapore del buono sarà corrotto dal più cattivo, trovandosi riunito in un sol vino il sapore di molti; e perciò la necessità sforza l'agricoltore a sottostare al corrente prezzo della vittuaria del vino (6), quando che guadagnerebbe di più, se potesse protrarre la vendita del medesimo oltre all' anno, o almeno sino alla vegnente estate. Questa distribuzione delle vigne in classi offre ancora un altro gran comodo, perchè ogni vignaiuolo può facilmente eseguire il taglio di ciascheduna, quando sa quale specie di vite trovasi in quel quadrato che deve potare (7); il che è difficile ad eseguirsi ne' vignai di varie specie (8), per la ragione che il taglio si fa d' ordinario in un tempo in cui le vigne non hanno alcuna sensibile foglia (9). Ma impor-

obtinere non possis, secunda est ratio, ut diversæ notæ non alias conseras vites, quam quæ saporem consimilem, fructumque maturitatis eiusdem præbeant. Potes iam (si te cura pomorum tangit) ultimis ordinibus in ea vineti fine, qua subiacet septentrionibus, ne cum increverint obumbrent, cacumina ficorum, pirorumve & malorum, depangere, quæ vel inseras interposito biennii spatio, vel si generosa sint, adulta transferas. Hæc de positione vinearum. Superest pars antiquissima, ut præcipiamus etiam cultus earum, de quibus sequenti volumine pluribus disseremus.

porta moltissimo che il vignaiuolo lasci più, o meno di sarmenti alle vigne, secondo la natura differente di ciaschedu-na specie, e che o le ecciti, lasciando ad esse lunghe verghe, o le reprima, tagliandole corte. E' di molta importanza ancora la pioggia del cielo, verso la quale dev' essere volto ogni vignaio; imperciocchè nè tutte le specie di vigne si godono in una situazione calda, nè per contrario in una posizione fredda (10); ma tutte le piante hanno questa proprietà, che alcune provano bene al mezzodì, altrimente patiscono se sono esposte al caldo (11); altre desiderano la pioggia settentrionale, onde non patiscano esponendole al troppo caldo; e alcune altre si godono della moderata temperatura di oriente, o di occidente. Ora cotali differenze riguardo al sito e alla posizione dei luoghi, sono osservate da quello che forma tanti vigneti, quante sono le specie. Da ciò gliene viene altresì una non lieve utilità; ed è che

con

con minor fatica si fa la vendemmia e che si minora la spesa; posciachè non sì tosto le uve hanno acquistato la loro perfetta maturità (14), che si raccolgono opportunamente, e senza pregiudizio si differisce la raccolta di quelle che non ancora sono diventate mature (15). Gliene ridonda pure un' altra utilità, essendochè non precipita la vendemmia, nè è obbligato a procurarsi parecchi lavoratori a qualunque prezzo, come farebbe se vi fossero grappoli già da molto tempo maturi, e grappoli che sono nel loro vero punto di maturità. Da siffatta separazione ne risulta altresì un' altra utilità, potendosi chiudere in botti separate il vino di ciascheduna specie veramente puro, e non misto ad altri vini, e avente il suo proprio sapore, sia esso di grappolo biturico, o fatto col grappolo basilico, ovvero collo spionico (16). I quali vini essendosi in tal modo serrati, e non essendosi misti insieme vini di varia natura, i quali im-

impediscano conservarsi scambievolmente (17), acquistano rinomanza invecchiando (18); nè dopo essere scorsi quindici anni, o pochi di più, si rileva alcun' ombra di cattivo nel sapore del vino; perchè quasi ogni vino, dopo questo tempo, acquista quella dote di bontà, che ad esso viene conferita dalla vecchiaia. Laonde, come ci siamo proposti di provare, è utilissima la distribuzione delle specie; la quale però se tu non la puoi eseguire, ti attaccherai a un altro metodo, il quale consiste a non piantare insieme altre vigne di differente specie, se non quelle che producono grappoli di un sapore consimile, e che si maturano nell' istesso tempo. Puoi ancora (se ti diletti avere delle frutta) piantare delle cime di fichi, di peri, e di pomi all' estremità de' filari del vignaio, ma però nella piaggia settentrionale, acciocchè non facciano ombra crescendo. Queste piante se hanno due anni, s' innesteranno, verossia si trapianteranno già adulte,

pur-

purchè sieno di buona qualità. Ecco quel che riguarda la piantagione delle vigne. Resta la parte più importante, dovendosi da noi insegnare il modo di coltivar le viti, di cui ne tratteremo a lungo nel seguente libro.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXI.

(1) *Si sint veteranæ vineæ, ut separatorum surculorum cuiusque generis singulos hortos inseramus*. Ursino è propenso a leggere *ut separatim surculis cuiusque generis singulos hortos inseramus*. Le tre antichissime edizioni e il codice di Poliziano mettono . . . . *vineæ ut separatos sulcorum cuiusque generis per singulos hortos inseramus*: il codice trombelliano ha " vineæ ita separatæ surculorum cuiusque generis per singulos hortos ": il codice di Pontedera finalmente esibisce la miglior lezione di tutti *ut separatos surculos cuiusque generis per singulos hortos inseramus*.

(2) Comechè abbiamo introdotto varie correzioni in tutto questo lunghissimo e ameno periodo, metteremo prima il testo di Gesnero, e poi renderemo conto partitamente de' nostri cangiamenti. *Deinde quod vel alienissimus rusti-*

sti-

sticæ vitæ, si in agrum tempestive consitum veniat, summa cum voluptate naturæ benignitatem miretur, cum istinc Bituricæ fructibus opimæ, hinc pares iis helvolæ respondeant: illinc arcellæ, rursus illinc spioniæ, basilicæve conveniant, quibus alma tellus annua vice (velut æterno quodam puerperio) læta, mortalibus distenta musto demittit ubera. Inter quæ favente Libero fœtis palmitibus... Primieramente *consitum* non si trova nel codice sangermanense, come nemmeno nelle tre prime edizioni. Di fatti è del tutto superfluo, perchè vuole che Columella si porti sul campo in tempo opportuno, cioè quando le vigne trovansi cariche di uve mature. Secondariamente Aldo scrisse *bituricæ fructibus opimæ*, quando che deve stare *fructibus opimis*, trovandosi appunto registrato così nelle primarie edizioni e nei codici sangermanense, goesiano, trombelliano e di Pontedera. In terzo luogo deve stare *hinc paribus iis helvolæ*, non già *hinc pares iis helvolæ*, perchè così si legge negli ac-

accennati codici e nelle mentovate edizioni. In quarto luogo, secondo Pontedera, è da dirsi " non *arcellæ*, sed *arcelacæ*, ut capite 2 : *ut omnium, quas cognovimus, copiosissima arcelaca maior;* & rursus: *quæ fœcunditate iucunditateve arcelacæ basilicæque & bituricæ* comparari possit, *generositate vini amineæ*. *Scipioniæ* & *valiscæve*, quæ in codicibus, ac prioribus cusis, *spioniæ*, & *vallisse*, *valliscenæ*, *basilicæve*, *vallisceve*, *valliscive*, malo, quam recepta ab Aldo *spioniæ basiliscæve*. Quid *rursus* & *conveniant* Aldina item, quæ vetusta forma sunt *cursus* & *convertant*? Ut contemplantis patrisfamiliæ oculis *bituricæ* atque *helvolæ fructibus opimis respondeant*, coniectari non licet *cursus convertant* magis. *visus convertant*, quam cum Aldo *rursus conveniant*? Extremis *favente Libero* si addatur *patre*, quod in goesiano (& sangermanensi), & trombelliano libro superest, non perficitur sententia? *Liber* enim *pater* frequens apud Romanos ". Ursino vuole che verso il fine si legga: *velut æter-*

no quodam puerperio feta, mortalibus . . . lætis palmitibus.

(3) Virgilio libro II delle Georgiche, verso 392. Noi ci siamo veduti in necessità di aggiungere alcune parole, se il paragone aveva da reggere. La situazione del dio Bacco di Virgilio è appunto la stessa del capo di casa di Columella, dicendo quegli

Quindi cresce altera
Ogni vite di piene uve feconda:
Quindi tutte de' doni almi di Bacco
S' empion le valli e i boschi....
E ogn' altra parte, ove 'l sereno lume
Volge de' suoi begli occhi il Nume amico.

La parola *verum* in questo luogo ha fatto parlare gli eruditi. " Antea (dice Scoettgenio) post versum Virgilii interpungebatur. Ego ita intelligo quod de deo Virgilius, illud Columella de patre familias. Vel *verum* simpliciter notat reditum a parenthesi ". Morgagni è persuaso che così si debba scrivere e punteggiare *honestum*; *verum*;

rum; *quocumque domini præsentis oculi frequenter accessere*, *in ea parte*, *&c.* ovvero anche nel seguente modo *honestum* ; *verum quocumqne domini præsentis oculi frequenter accessere*; *in ea parte*, *&c.* dicendo egli che dopo *verum* facilmente si sottintende *est*, o anche *est etiam*, e avanti *parte* si sottintende *etenim*.

(4) *Indescriptis*. " Res minuta (dice Genero) magnam huic loco obscuritatem obiecerat. *Indescriptus* vox rarior, Sidonio tamen Apollinari usurpata, divisioni occasionem dedit, fecitque, ut de ea denuo coniungenda non cogitarent eruditi correctores; præsertim cum τῇ *in* separatæ locus esse videretur. *In discretis* Ursinus legi voluit, quod nihilo magis huc convenit, ubi de contrario *descriptionis* hoc est ordinationis per genera institutæ sermo est ".

Il proprietario del vignaio se ammira con piacer grande le vigne distribuite in tanti quadrati distinti, quante sono le specie di uve, Columella

non nega per altro che non possa dilettarsi anche di un vigneto, in cui i grappoli di varie specie sieno misti, perchè la varietà ha pure forza di farsi ammirare. Si potrebbe dubitare adunque, se fosse meglio leggere *indiscretis*, che *in descriptis*, ovvero *indescriptis*, come abbiamo nel nostro testo. Columella chiama in questo capo *discreta semina* quelle piante di vigne, che sono distribuite in vigneti separati; e perchè non si potranno dire *indiscretæ* quelle che si piantano confuse e miste?

(5) *Cum præcoque elevet*, o, come spiega Gesnero, " capiat, auferat. Sed non dissimulo videri mihi legendum *levet*, verbum usurpatum in tali re Palladio. Ita Ulpianus l. 4. π de censibus §. 3. *Agri tributum in eam civitatem debet levari, in cuius territorio possidetur*. Quam late patuerit vocis *levare* usus in provinciis, Italorum, Hispanorum, Gallorum, qui hodie sunt, consuetudo declarat. "

(6)

(6) *Atque adeo necessitas cogit agricolam musti annonam expedire*. Noi siamo con Pontedera nel dir *annonam experiri*, in vece di *annonam expedire*. " Si auctoritas (dic'egli) nobis deesset, qua tamen non destituimur, cum priscis editoribus, & codicibus goesiano (sangermanensi) ac lipsiensi maxima habenda sit, non dignius Columella censeremus *annonam experiri*, quam eandem, ut depravavit Jucundus aut Aldus, *expedire*? Illud autem, commune pretium tentare est, ut imperium experiri apud Livium, & extrema experiri apud Terentium, dum pater familiæ vinum, quoniam recens, vili vendere cogitur, *cum plurimum pretio accedat, si venditio vel in annum, vel in æstatem certe differri possit*. "

(7) *Cum scit cuius notæ sit hortus, quem deputet*. Ursino inclina a leggere *cum sciet cuius notæ sit hortus, quem deputat*.

(8) *In vineis consemineis*. Nelle antichissi-

me edizioni gensoniana, bolognese, e regiense si trova aggiunta la particella negativa *non* a *consemineis*. Gesnero non si mostra persuaso di questa aggiunta, dicendo " quem auctoritas primarum editionum non movet, ut recte & ordine eiectam a nobis negationem putet: at ille ad usum vocis *consemineus* & *conseminalis* attendat, quem index noster suppeditabit ". Ora l'indice dice che si dicono *conseminales vineæ* quei vigneti che sono piantati di varie specie di viti. Pare per altro che Plinio libro XIV, capitolo III chiami *vitis conseminea* una particolar specie di vigna distinta da tutte le altre.

(9) *Quo vitis neque folium notabile gerit*. Qui certamente parla Columella del taglio che si fa alle viti nel tempo autunnale; tempo in cui o le foglie già sono cadute, ovvero già sono appassite e secche; e perciò dice *neque folium notabile gerit*. Nè vi sia alcuno, che dica parlarsi qui del taglio di inverno, essendochè allora le vigne so-

sono quasi senza vita, e non hanno gettato alcun occhio. Ora perchè le vigne più si conoscono ai loro grappoli, che alle loro foglie, e perchè d'ordinario *neque* suole esser seguito da un altro *neque*, siamo perciò tentati a sospettare che qui manchi *neque fructum*, e che il testo debba essere il seguente: *Quia maior pars putationis per id tempus administratur, quo vitis neque fructum, neque folium notabile gerit*, &c. Ciò poi si fa maggiormente manifesto da quanto dice Columella nel libro IV, capitolo X: *Ubi vero aprica loca sunt, mollesque hyemes, optima & maxime naturalis est autumnalis* (putatio), *quo tempore divina quadam lege & æterna fructum cum fronde stirpes deponunt*. Gesnero poi è di opinione che *neque* in questo luogo abbia la forza di *ne quidem*; nel qual caso non fa di mesteri l'altro *neque*.

(10) *Neque enim omne*. Tutti leggono *omni*. Ursino è stato il primo di tutti a legger *omne*, come sta nel testo: è ve-

nuto dopo Pontedera a fiancheggiare Ursino, dicendo che si sottintende *genus*, poichè precede: *quin etiam quam cœli partem spectet genus quodque vineti, plurimum refert*. " *Omne* (dice Gesnero) ego etiam adscripseram, ante aliquanto, quam Ursini, aut Pontederæ notas vidissem. Non dubitavi proinde literulam unam iudicio hominum trium temporibus & locis ita disiunctorum, duorum certe doctissimorum, unius in hoc labore non indiligenter versati condonare. "

(11) *Quia rigore vitiantur* abbiamo nel nostro testo. " Ab eodem Aldo excusa (sono parole di Pontedera) hæc etiam quæ paulo post leguntur, esse autumno, quasdam nempe vites meridiano axe convalescere, *quia rigore vitiantur*, quando priora impressa, *quia sunt calidiores* ostendunt. Neque dissimiles codices nisi verbo *sunt*, quod in Politiani codice *mos* scribitur, in lipsiensi *nisi* (in sangermanensi *sin*). Ideo si antiquum ducerem *vitiantur*, &

& de eodem non ambigerem (quoniam Aldi persona mihi semper suspecta, qui tam temere a priscis editoribus aberravit) nobiliorem sententiam tibi compararem, videlicet: *quia, nisi calidiore, vitiantur.*

(12) *Nam & quæ maturescere incipiunt.* Roberto Stefano da un vecchio codice estrasse la seguente lezione: *nam & quæ putrescere incipiunt.* Pontedera rigettò una volta questa lezione, e si attaccò alla variante *maturescere*; imperciocchè, dic'egli, quell'uva, ch'è la prima a maturarsi, è ancora la prima a raccogliersi; e così in progresso: nè vi sarà giammai castaldo sì ignorante, che lasci correre tanto tempo, finchè diventino putride le uve sulle vigne, e molto più, perchè Columella ha già insegnato che ogni specie di vite deve esser posta in quadrati differenti. Ma a chi ben esaminerà, si farà manifesto ch'è corrotta la parola *maturescere*, perchè non vi sarà uomo di sana mente, il quale si metta a raccoglier l'uva quando

principia a maturarsi, perchè da un'uva acerba è da aspettarsi che il vino di lì a poco diventi agro. Nel codice poliziano si legge *nam ut quæ quirescere*, nel sangermanense e nel trombelliano *nam ut quæque virescere*, nel pontederiano *nam ut quæque maturescere*. Quindi si potrebbe congetturare se fosse da dirsi *nam ut quæque mitescere incipiunt*, colla qual parola Columella intese nel capitolo I la perfetta maturità delle uve, dicendo: *Quarum inter caligines uvæ deflorescunt, gelicidiis & pruinis mitescunt*. E' curioso che il Calepino e molti altri lessici hanno tratto da questo luogo di Columella il verbo *restio, restire*, e spiegano *ad reserendum laborandum colendumve aptum esse*.

(15) *Tempestive leguntur*. Ursino persuaso di quanto abbiam detto nell' antecedente nota, cioè che sarebbe da matto raccoglier le uve quando principiano a maturarsi, ha saviamente cangiato *tempestive* in *intempestive*. Ma non oc-

occorre più questa correzione leggendosi *mitescere*.

(16) *Spionicus*. Dall'aver trovato Berraldo *spinosus* nelle antiche edizioni e in qualche codice, ha creduto che si dovesse correggere *spionius*.

(17) *Diffusa sunt*. "Proprium in vino verbum (dice Gesnero) quod agnoscunt etiam goesianus & lipsiensis codex. *Divisa* qui scripsit, notius verbum posuit, quod referret ad genera vitium".

(18) *Per potus tamen nobilitantur*. Qui vi è un error manifesto, dice Ursino, dovendosi leggere o *per vetustatem nobilitantur*, ovvero *perpetuitate nobilitantur*. La prima lezione conferma egli col citare il capitolo II del libro III, ove si ha *& ad bonitatem aliquam per annos vertit*; e la seconda con quanto si legge nel libro IV, capitolo XX: *Id non solum ad speciem plurimum refert, sed ad ubertatem, & ad firmitatem perpetuitatemque, &c.*

A

A questo luogo dice Gesnero : " ego posteriorem Ursini coniecturam adscripseram olim, adiecta ratione tali: *perpetue* habent antiquæ editiones; quod nunc *tamen* est, altera pars nominis fuit scripta obscurius ".

FINE DEL TOMO TERZO
DI COLUMELLA.

IN-

INDICE

DE' CAPITOLI

Contenuti in questo terzo tomo.

CAPITOLO IV.

CAPITOLO V.

CAPITOLO VI.

CAPITOLO VII.

CA-

CAPITOLO VIII.

CAPITOLO IX.

CAPITOLO X.

CAPITOLO XI.

CAPITOLO XII.

CAPITOLO XIII.

CAPITOLO XIV.

CAPITOLO XV.

An-

CAPITOLO XVI.

CAPITOLO XVII.

CAPITOLO XVIII.

CAPITOLO XIX.

CAPITOLO XX.

CAPITOLO XXI.

Tav. I.
c
c
c
b
b
d
d
d
d
d
d
a

a
7
b
a
a
7o